料理レシピ編

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-W305

COOK BOOK

漁師の具だくさんスープ（P.148）

パナソニック株式会社　キッチンアプライアンスビジネスユニット

〒525-8520　滋賀県草津市野路東2丁目3番1-1号

F0016-1R70
F0312-0
Printed in China

スチームオーブンレンジ NE-W305

もっと手軽に、もっとおいしく

レンジ使いこなし術

取扱説明書

家庭用スチームオーブンレンジ

品番 NE-W305

●「スチームあたため」で、ごはんもふっくら
●肉や魚もこんがり「両面グリル」
●脂や塩分を控える「ヘルシーコース」
●焼き物と煮物などを同時に調理「合わせ技セット」
●解凍せずに凍ったままで一気に焼き上げ「凍ったままグリル」
●時短ですぐにおいしく「こんがり15分」

保証書別添付

このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
■取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
■**ご使用前に「安全上のご注意」（4～9 ページ）は、必ずお読みください。**
■保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。
■ご使用中、異常を感じたら使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、販売店に点検をご相談ください。
■保証とアフターサービスは、64 ページをご覧ください。

パナソニックの会員サイト「**CLUB Panasonic**」で「**ご愛用者登録**」をしてください。（2ページご参照）

下ごしらえも調理も…　毎日の使いかた

自動

24ページ　あたためる

※自動調理メニュー一覧➡23ページ

あたためを使い分けよう

ごはんやおかずをスピーディーに

1品を
- 24 ●「1 ごはん・おかず」

2品を
- 26 ●「1 ごはん・おかず」
- 26 ●エコナビ運転

※40℃以下の設定のしかたは異なります。

1品を
- 28 ●お好み温度に
- 30 ●あたためるときの注意とコツ

メニューに合わせて

ごはんやおかずをスチームでしっとり
- 24 ●「2 スチームあたため」

牛乳やコーヒー、お酒などを
- 32 ●「3 飲み物」「4 酒かん」

中華まんをフワッとしっとり
- 32 ●「5 中華まん」

フライや天ぷらをカリッと
- 34 ●「6 フライ」

34　肉や魚を解凍する

- 34 ●「9 スチーム解凍」

36　野菜をゆでる

- 36 ●「7 ゆで葉果菜」
- ●「8 ゆで根菜」

38　自動メニューで調理する

- 38 ●自動メニューの基本的な使いかた

手動

40　レンジで加熱する

- 40 ●「700～150W」
- ●「300Wスチーム」
- ●強火と弱火を組み合わせて

42　オーブンで調理する

- 42 ●予熱ありで
- 44 ●予熱なしで
- ●スチームを使って発酵させる

46　グリルで焼く

両面を焼く
- 46 ●「両面上段」「両面中段」

上面だけを焼く
- 46 ●「上面」

48　スチームプラス

オーブン　グリル　で火の通りやケーキなどのふくらみをよくしたいときに

48　スチームで蒸す

スチーム

50　手動加熱するときの目安時間

自分で時間などを合わせて…

●本書に掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。
●おもちは、オーブンの庫内が大きく、ヒーターと離れるため、焼くことができません。
●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

デモモード（店頭用モード）：
表示部に「デモ」と表示されているときは調理できません➡ P.14

【解除方法】
①◀▶ボタンで、「レンジ」に合わせる。
②「スタート／決定」ボタンを4回押す。
③「取消」ボタンを4回押す。

もくじ

■料理レシピ編は、裏表紙からご覧ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

人への危害、財産への損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

危険	「死亡や重傷を負うおそれが大きい内容」です。
警告	「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。
注意	「軽傷を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を、次の図記号で説明しています。（次は図記号の例です）

	してはいけない内容です。
	実行しなければならない内容です。
	気を付けていただく内容です。

危険

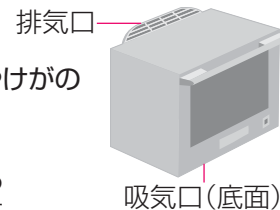
自分で絶対に修理・分解・改造をしない

感電や発火、異常動作によるけがのおそれがあります

故障した場合は
お買い上げの販売店にご相談ください。

吸気口・排気口・製品のすき間に針金などの金属物や異物、指を入れない

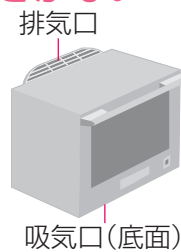
高圧部があり、感電やけがのおそれがあります

異物が本体に入ったら
まず電源プラグを抜いてお買い上げの販売店にご相談ください。

警告

設置するとき

吸気口・排気口はふさがない

火災の原因になります

ごみ、ほこりなどで吸気口・排気口がふさがれないようこまめにお手入れしてください。

燃えやすい物や火気の近くでは使わない

（たたみ、じゅうたん、テーブルクロスの上、カーテンなど）

ヒーター使用時は、高温になり、引火や火災の原因になります

スプレー缶などの近くで使わない

ヒーター使用時の熱で、引火や爆発のおそれがあります

水のかかる場所では使わない

感電や漏電の原因になります

アースを確実に取り付ける

故障や漏電のときに、感電のおそれがあります

アース線は
- ●アース端子に接続する。また、転居などの際も忘れずに取り付ける。取り付けかたは➡ P.12
- ●ガス管や水道管、電話や避雷針のアースなどと、絶対に接続しない。（法令で禁止されています）
- ●アース端子がないとき、湿気が多い場所、水けのある場所では、アース工事が必要。➡ P.10

警告

レンジ（電波）の加熱時は

食品を加熱しすぎない

発火・発煙のおそれがあります

●以下の場合、自動で加熱しない
- ●少量や指定分量※1以外の食品
- ●100g未満の食品（45℃以上に設定してあたためるとき）
- ●ふた、およびふた付きの容器での加熱※2

※1 指定分量はメニューによって異なります。各ページを参照してください。
※2 自動メニューの「10 茶わん蒸し」は除く。

「レンジ」では、設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱する

食品の分量に対して、加熱時間が長いと、発火や発煙のおそれがあります

●特に、少量の加熱時、油脂の多い食品・液体、さつまいもなどの根菜類の加熱には気を付ける。

飲み物などの加熱時、やけどを防ぐために（突沸に注意）

飲み物を加熱しすぎない

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水などを自動であたためるときは、
必ず、あたための「3 飲み物」で加熱する。
➡ P.32

●お酒を自動であたためるときは、
必ず、あたための「4 酒かん」で加熱する。
➡ P.32

油脂の多い食品・液体※や、粒入りスープを加熱するときは以下の方法で加熱する

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

●ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する。

※ バター・生クリーム・オリーブオイルなど

「レンジ」で加熱するときは、設定時間を控えめにする

加熱しすぎると、加熱後、取り出したあとに突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

容器は庫内中央に置き、広口で背の低い容器に8分目まで入れる

端置きや、少量の加熱は沸とう、沸とうによる突然の飛び散りの原因になります

加熱前、加熱後は必ずスプーンでかき混ぜる

加熱後、取り出したあとに、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります

次ページへつづく

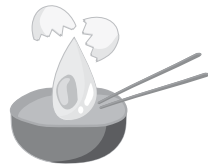
安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 警告

レンジ（電波）を使う加熱時の破裂を防ぐために

ゆで卵（殻付き・殻なし）は加熱しない
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ぎんなんなど、殻や膜のある食品は割れ目を入れる
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

卵は必ず割りほぐす
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

ビン・容器のふたや、ネジ式のせんは外す
破裂によるけが、やけどのおそれがあります

●密閉状態にならないようにする。
●レンジ用のふたをするときは、すき間をあける。

電源プラグ・電源コードなどは

電源コードや電源プラグを傷付けない
（加工する、排気口などの高温部に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重い物を載せる、束ねる、はさみ込むなど）
傷付いたプラグは使わない
破損による感電、ショートして火災などの原因になります

修理は販売店にご相談ください。

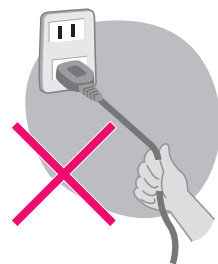
電源は、延長コードを含め、定格15A以上・交流100Vのコンセントを必ず単独で使う
異常発熱による火災の原因になります

〈タコ足配線は禁止〉

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない
感電のおそれがあります

電源プラグは、根元まで確実に差し込む
感電や発熱による火災の原因になります

ゆるんだコンセントは使わないでください。

電源プラグを抜くときは、コードを持って引き抜かない
感電や、ショートによる発火のおそれがあります

電源プラグのほこりは、乾いた布で定期的に確実に取る
ほこりに湿気がたまり、絶縁不良で火災のおそれがあります

長期間使用しないときは、電源プラグを抜く
絶縁劣化で火災の原因になります

⚠ 警告

次の点もご注意ください

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど、感電、けがのおそれがあります

本体のお手入れは、電源プラグを抜き、庫内が冷めてから行う
やけど、感電、けがのおそれがあります

ドアに乗ったり、ぶら下がったりしない
電子レンジが転倒、落下し、けがのおそれがあります

ベビーフードや介護食をあたためるときは、加熱後、かき混ぜてから温度を確認する
やけどのおそれがあります

異常・故障時には

直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く
発火や発煙、感電のおそれがあります

異常・故障例
●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
●異常なにおいや音がする。
●ドアに著しいガタや変形がある。
●触ると電気を感じる。

すぐに販売店へ点検・修理を依頼してください。

⚠ 注意

設置について

転倒や落下をさせない
けが、感電、電波漏れの原因になります

●不安定な場所に置かない。
●置き台からはみ出さない。
●ドアに無理な力を加えない。

●転倒防止金具C（別売）をご利用ください。➡ P.11

万一、転倒・落下したら
外部に損傷がなくてもそのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店にご相談ください。

次ページへつづく

安全上のご注意 必ずお守りください

⚠ 注意

設置について（つづき）

本体上面、壁との間は下表以上の距離を確保する

過熱による壁などの焦げや変形、発火などの原因になります

●本体の上には物を置かない。

この電子レンジは「消防法 設置基準」に基づく試験基準に適合しています。

安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離（cm）	20	0	0	（開放）	0	0

「消防法 基準適合 組込形」

※上右図のように、離隔距離は左右を5cm以上あけると、上方は10cm以上でお使いいただけます。

ご使用前に確認する

調理以外の目的には使わない

過熱により、発火や発煙、やけどのおそれがあります

レンジ（電波）を使う加熱では、庫内に食品などが入っていない状態で、動作させない

火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります

●容器や付属品だけでも動作させない。

異常高温になると
安全機能が働き、自動的に動作を停止することがあります。

庫内に付着した油や食品カスを放置したまま加熱しない

発火や発煙の原因になります

●庫内が冷めてから必ずふき取ってください。

庫内の包装材は取り出す

焦げや変形、発火の原因になります

鮮度保持剤（脱酸素剤）などを取り出す

発火や発煙のおそれがあります

金属容器・付属の角皿は

レンジ（電波）を使う加熱では、金属容器などは使わない

火花が出て、発火・発煙・ドアガラスの割れによるけがのおそれがあります

●付属の角皿、金あみや金ぐし、金属製の焦げ目付け皿は、「オーブン」（発酵）や「グリル」上面以外では使わない。

付属の角皿は、「オーブン」や「グリル」上面以外では使わない

火花が出て、庫内底面が赤熱により、高温になるため、やけどのおそれがあります

ドアは

物をはさんだまま使わない

電波漏れの原因になります

調理中や調理後に水をかけない

ガラスが割れて、けがの原因になります

開閉時は指のはさみ込みに注意する

けがのおそれがあります

調理中、調理後は

万一、庫内で食品が燃えたら、ドアは開けない

酸素が入り、勢いよく燃えます

●次の処置をして鎮火を待ってください。
①「取消」ボタンを押す。
②電源プラグを抜く。
③燃えやすい物を、本体から遠ざける。

万一、鎮火しないときは
水や消火器で消火し、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

排気口に手や物を近づけない

湯気や熱風でやけどや変形のおそれがあります

セラミックカバーの上に物を置かない

容器などの溶けや変形の原因になります

セラミックカバーや庫内底面に、衝撃を加えたり、水をかけたりしない

破損してけがをするおそれがあります

万一、破損したら
そのまま使用せず、必ずお買い上げの販売店へご相談ください。

ヒーターやスチームを使う調理中、調理後は、高温部（本体・ドア・庫内など）に触れない

やけどのおそれがあります

●特に、本体や付属の角皿・グリル皿・水受皿・セラミックカバーは高温になります。

次の場合、熱い容器や蒸気、飛まつに気を付ける

やけどのおそれがあります

●ドアを開けるとき
●食品を取り出すとき
●ラップやふたを外すとき
●ヒーター加熱後、付属の角皿やグリル皿を急冷するとき

付属の角皿に、湯を張る調理では、次の場合に角皿の扱いに注意する

やけどのおそれがあります

●角皿に湯を張るとき
●角皿を庫内に入れるとき
●角皿を取り出すとき（熱い湯が残っています）

お弁当をあたためるときは

あたための「1 ごはん・おかず」であたためない

容器の変形や溶けのおそれがあります

●「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。
➡ P.50

ふた・ラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

使用上のお願い

設置場所は

■本体は、テレビやラジオ、無線機器(無線LANなど)やアンテナ線から4m以上離してください。
画像や音声の乱れ、通信エラーの原因になります。

アースの工事が必要なとき

本体価格には工事費は含まれていません。

■電源コンセントにアース端子がないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

■次の場合は、電気工事士の資格のある者による、施工「D種接地工事」が法律で義務付けられています。
●湿気の多い場所:
飲食店の厨房や酒、しょうゆの貯蔵庫、コンクリート床など
●水けのある場所(漏電しゃ断器も取り付ける):
生鮮食料品店の作業場など水の飛び散る所、土間・地下室など結露の起きやすい所など

付属品について

■付属の角皿やグリル皿は、加熱方法によって使えない場合があります。

×は使えません。　●角皿は、電波を使うレンジ加熱調理では、火花が出るため使えません。(安全上のご注意➡ P.8)

加熱方法	レンジ	スチーム	グリル(両面)	グリル(上面)	オーブン
角皿	×	×	×	○	○
グリル皿	×	○	○	○	×

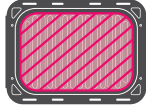
お料理するときは

■記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。

■仕上がりや手動加熱時間は、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。
特に冷蔵庫内のパーシャルやチルドで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がることがあります。

グリル皿:食品の置きかた

■食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。

■中央部分が特によく焼ける範囲です。
食品はなるべく中央に置いて焼いてください。

レンジ使用調理では

■缶詰(金属容器)や、レトルトパウチ食品(包装の一部にアルミを使用)は、別の容器に移して加熱してください。

スチーム調理終了後は

■庫内底面に、湯がたまることがあります。冷めてから、ふきんなどでふき取ってください。

■クリーントレー(➡ P.12)にも水がたまります。毎回捨ててください。

■本体周辺(上部)の水滴をふき取ってください。本体の上に棚があるときなど、水滴が付くことがあります。

ヒーター調理後は

■必ずお手持ちのミトン2枚を使い、両手で出し入れしてください。
角皿やグリル皿を取り出すときは、高温のため必ずミトン2枚を使い、落とさないよう両手で出し入れしてください。

「凍ったままグリル」※で調理するときは

本書に掲載されている「凍ったままグリル」レシピで下ごしらえした食品を、自動メニューの「18 鶏の照り焼き」、「19 ハンバーグ」で焼くことができます。
市販の冷凍食品は、焼けません。パッケージの指示に従い様子を見ながら加熱してください。
※「凍ったままグリル」について➡ P.158

■本書に掲載されているすべての「凍ったままグリル」レシピは、冷凍した食品が上手に焼き上げられるように考えられたレシピです。
冷凍保存せずに焼くときは、以下の点にご注意ください。
●「ハンバーグ」は凍らせて加熱するレシピと材料の分量、手順が異なります。必ず、P.125に従って調理してください。
それ以外のメニューは、冷凍しないで焼くときの目安をレシピに記載しています。あくまでも目安ですので、
必ず様子を見ながら加熱してください。また、焼けないメニューには目安を記載していません。
●味が濃い、薄いときは、お好みで調味液やたれの分量を調整して調理してください。

調理後は必ず

■庫内に付着した油、食品カス、水滴などは放置せず、庫内が冷めてから必ずふき取ってください。(さびの原因になります)
この製品は、スチームを効率よく使用できるように、機密性の高い設計になっているため、スチームを使っていないときにも、
調理後、庫内(側面・底面)に水滴が付着します。冷めてから、そのつどふきんなどで、ふき取ってください。

付属品・別売品

 注意

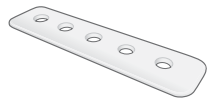
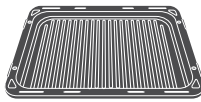
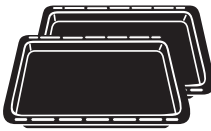
レンジ(電波)を使う加熱では、容器や付属品だけで動作させない
火花が出て、庫内底面が赤熱により、異常高温になるため、やけどのおそれがあります
●故障を防ぐため、安全機能が働き、停止することがあります。

付属品

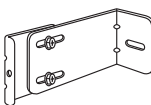
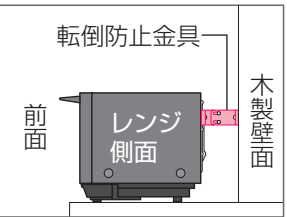
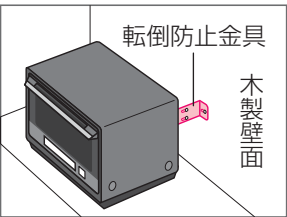
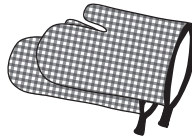
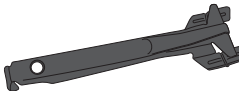
角皿 2枚
品番: A0603-1Q70
※熱変形防止のため平らではありません。

電波を使う
レンジ加熱調理では、
火花が出るため使えません。

グリル皿 1枚
品番: A443S-1Q70

セラミックカバー 1枚
品番: A6003-1J20

※角皿、グリル皿の使いかたについて(➡ P.10)

別売品

転倒防止金具C
(電子レンジと木製壁面とを固定する金具)
品番: A195A-1K20
希望小売価格: 1,050円(税込み)
※地震対策としてもお使いください。

●設置イメージ

ミトン 2枚
品番: A060M-1R50
希望小売価格: 1,575円(税込み)

取っ手
品番: A0604-1E00
希望小売価格: 840円(税込み)

クエン酸(40g×2袋)
品番: SAN-80
希望小売価格: 294円(税込み)
※食品添加物につき、
食品衛生上無害です。

希望小売価格は2012年3月現在

●付属品や別売品は、販売店でお買い求めいただけます。
パナソニックの家電製品直販サイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

CLUB Panasonic

http://club.panasonic.jp/mall/sense/

各部の名前

電源プラグ
●プラグキャップが付いています。プラグを差し込む前に必ず取り外し、廃棄してください。
●加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は、電源プラグを抜かないでください。

電源コンセント

アース端子

電源コード

吸気口（底面）
敷物の上に置いたり、本体と置き台の間に紙を入れたりして、吸気口をふさがないでください。
故障の原因になります。

アース線※
必ずアース端子に取り付ける。

先端を外す

ふた付きの場合は開けて、つなぐ。

※アース端子がないとき、
　アース線の長さが足りないときは、
　お買い上げの販売店にご相談ください。

ドア　ドアハンドル

操作部➡ P.14

温度センサー
奥面右上部にあります。

赤外線センサー（庫内奥上）
食品の表面温度を検知します。

循環ファンヒーター
庫内奥面に内蔵

排気口

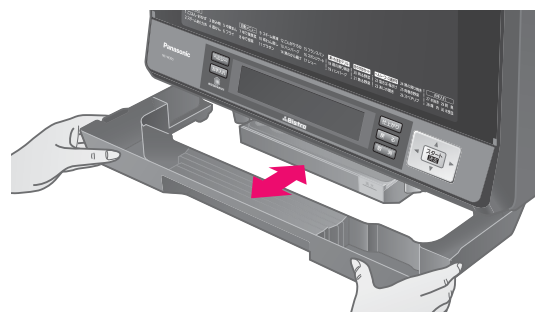
庫内灯

上ヒーター
庫内上面

角皿受け
上段
中段
下段

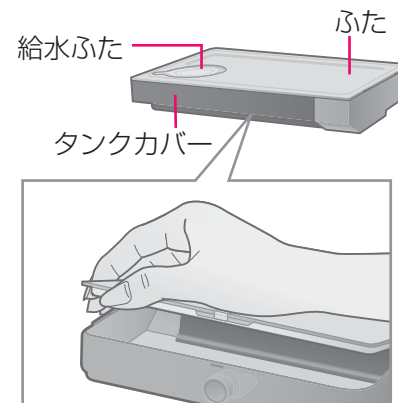
※本体庫内側面は
　フッ素加工をしています。

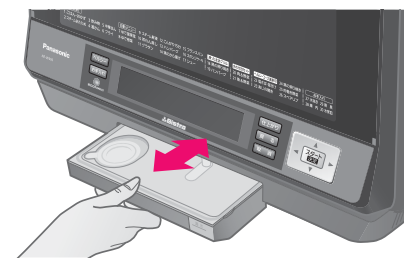
クリーントレー

食品カスや水滴、スチームの水などを受けるトレーです。

■取り付け／取り外しかた

●水がたまっている場合がありますので、気を付けて外してください。
また、取り付け時には奥までしっかりと押し込んでください。

給水タンク

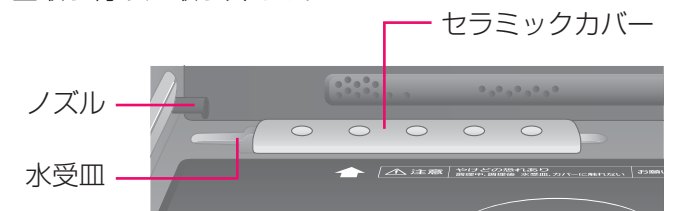
スチームを使う調理のとき、給水ふたを開け、「満水」まで水を入れてセットします。➡ P.20

●ふた、タンクカバーは外せます。
(タンクカバーの外しかた➡ P.53)
ふたは「ここから開ける」と刻印されている方向から開けてください。

■取り付け／取り外しかた

●ふたと給水ふたが確実に閉まっていることを確認してください。
●タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込みます。

水受皿・セラミックカバー

スチーム調理時に、底面に内蔵したヒーターでスチームを発生させます。

セラミックカバー
●水受皿への異物の混入や沸とうした湯によるやけど防止のカバーです。
●スチームを使うメニュー以外でも常に下記イラストの状態でお使いください。

■取り付け／取り外しかた

●取り付けは、「オモテ」を上にして、ゆっくり置く。
●取り外しは、十分に冷めてから、右横にすべらせるように外す。
（陶器製のため、落とすと割れます）

イラストは、実物と異なる場合があります。また、製品には、注意ラベルがはられています。

次ページへつづく

各部の名前 （操作部）

手動メニュー※1

▲▼◀▶ ボタンで、「あたため」「自動メニュー 7〜26」「お手入れ 27〜30」を選びます。
表示部にメニュー番号が表示されます。

●自動調理メニュー 一覧➡ P.23

表示部
自動や手動メニュー※1、使用する付属品と棚位置、レンジ出力や仕上がり調節、温度や時間などを表示します。

上下左右ボタン
▲▼◀▶ボタンでメニューを選びます。
基本の使いかた➡ P.16

スタート／決定ボタン
●選んだメニューを決定する。
または、加熱をスタートさせます。
●押すことができるときに、点灯または点滅します。（加熱中は消灯）
基本の使いかた➡ P.16

戻るボタン
■前の操作に戻るとき
ひとつ前の操作画面に戻り、設定しなおすことができます。
●スタート後は戻れません。

エコナビランプ
あたため「1 ごはん・おかず」のエコナビ運転中に点滅、点灯します。
➡ P.26

「デモ」が表示されているとき
店頭用モードのため、調理できません。
【解除方法】
① ◀▶ ボタンで「レンジ」に合わせる。
② 「スタート／決定」ボタンを4回押す。
③ 「取消」ボタンを4回押す。

取消ボタン
■操作を取り消す（初期画面に戻る）
調理を中止するとき
調理中にできばえを見たいときは、このボタンを押さずに、ドアを開けて確認します。
ドアを閉め、「スタート／決定」ボタンを押すと、調理を再開します。
●ブザー音を消すことができます。
設定のしかた➡ P.17

ヘルシーボタン
自動メニュー22〜26でヘルシーコースが選べます
➡ P.38

お手入れボタン
お手入れ機能を選ぶとき
➡ P.54

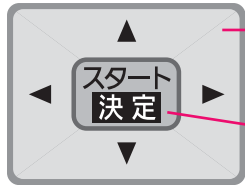
仕上がりボタン
●「お好み温度」に合わせるとき
➡ P.28
●あたため、自動メニューの仕上がりを変えるとき
➡ P.25、27、33〜35、37、39
●スチームプラス設定時
➡ P.48

■ 自動電源オフ機能
しばらく操作をしないと、1分後に表示部が暗くなります。
また、加熱後しばらくすると自動で電源が切れます。
電源が切れる時間は調理したメニューなどにより異なります。（約2〜15分）

■ 電源を入れるには
通常は、電源プラグを差し込むと電源が入ります。
自動電源オフ時は、ドアを開閉すると電源が入ります。
表示部に初期画面を表示します。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。

※1 手動メニュー（手動調理）…レンジの出力、オーブン・発酵の温度、加熱時間などを設定して加熱することをいいます。

基本の使いかた

① ▲▼◀▶ ボタンでメニューを選ぶ。
矢印の方向に移動できる。

② 「スタート／決定」ボタンで選んだメニューを決定する。
または、加熱をスタートさせる。

基本操作

[例] 自動メニューを選ぶとき

選びかた

①

あたため 自動メニュー レンジ スチーム グリル オーブン

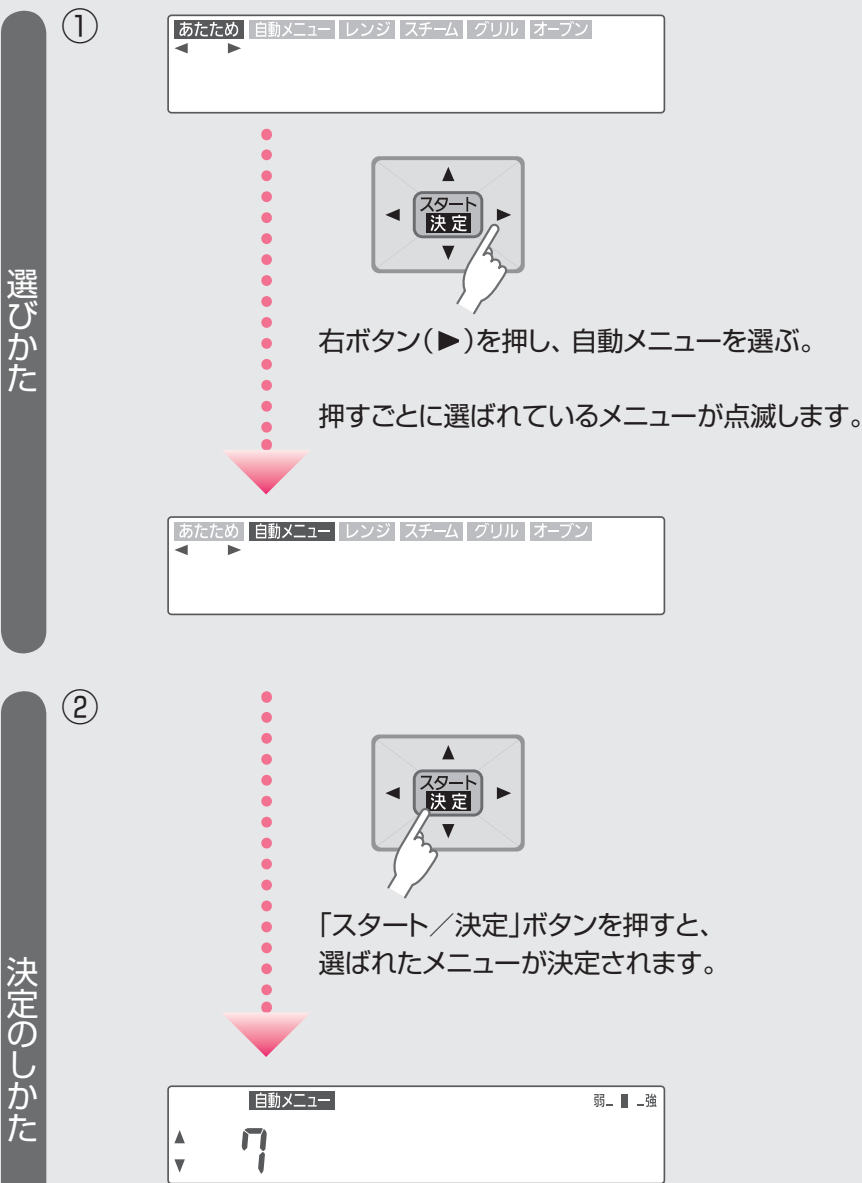
右ボタン(▶)を押し、自動メニューを選ぶ。

押すごとに選ばれているメニューが点滅します。

あたため 自動メニュー レンジ スチーム グリル オーブン

決定のしかた

②

「スタート／決定」ボタンを押すと、
選ばれたメニューが決定されます。

自動メニュー

※ ▲▼ボタンで自動メニュー番号を選び、「スタート／決定」ボタンで選んだメニューを決定します。
※手動メニューの出力や時間を合わせたあと◀▶ボタンで次の手順に進んだり、戻ったりすることができます。

ブザー音について

音の設定パターンについては下記を参照ください。

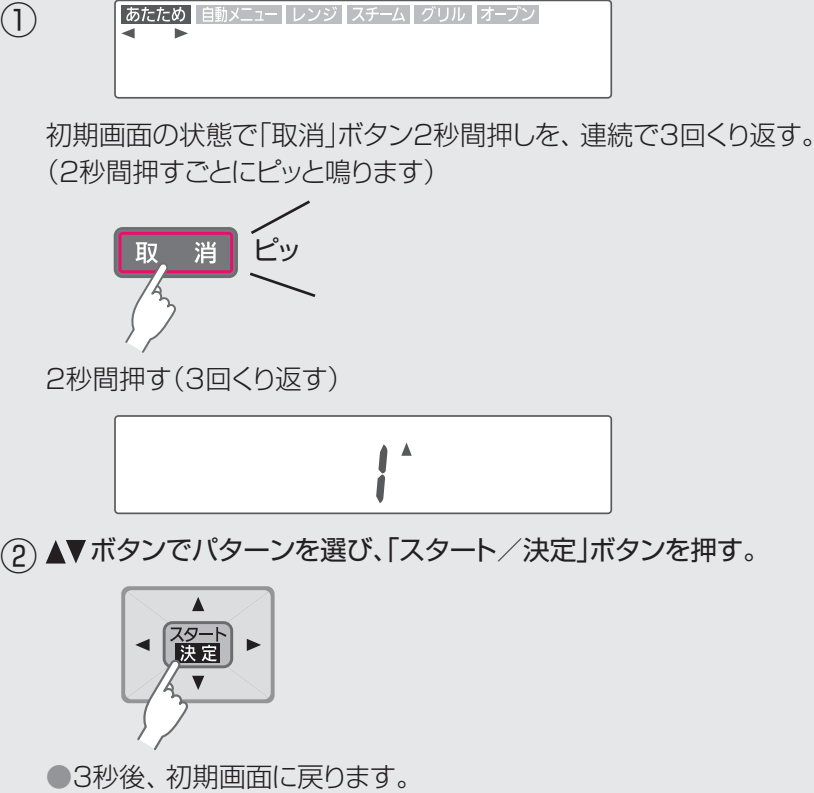
①

あたため 自動メニュー レンジ スチーム グリル オーブン

初期画面の状態で「取消」ボタン2秒間押しを、連続で3回くり返す。
(2秒間押すごとにピッと鳴ります)

2秒間押す(3回くり返す)

② ▲▼ボタンでパターンを選び、「スタート／決定」ボタンを押す。

●3秒後、初期画面に戻ります。

■ブザー音の設定パターン

※工場出荷時は「パターン1」の設定になっています。

●パターン1：すべて鳴る
●パターン2：操作音のみ消す
●パターン3：操作音と終了音などを消す
(終了音などには、取り出し忘れ防止ブザー音、予熱完了取り出し忘れブザー音、予熱完了ブザー音などが含まれます)

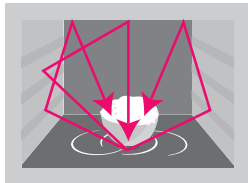
ブザー音をパターン3に設定しているときは、フランスパンの角皿の前後入れかえ(➡ P.73)や予熱完了ブザーも鳴りません。
予熱時間は各メニューを参考に予熱完了の表示をご確認ください。

使える容器・使えない容器

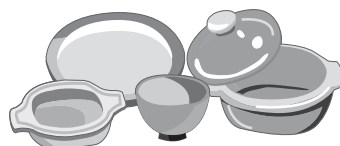
加熱の種類	使える容器

使える容器

レンジ

700〜150W
300Wスチーム

レンジ加熱
（300Wスチームは レンジとスチーム）

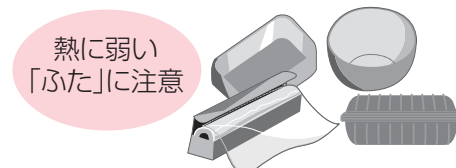
⚠ 警告

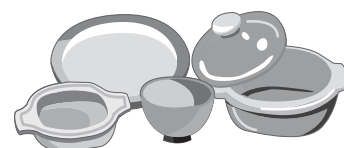
🚫 あたための「1 ごはん・おかず」であたためるとき、自動メニューの「7 ゆで葉果菜」、「8 ゆで根菜」ではふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

スチーム

レンジ+スチーム加熱

〇 陶器、磁器、耐熱ガラス

- ただし、次の器は使えません。
  - 金銀模様の器（火花が出る）
  - 色絵の付いた器（はげる）
- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

〇 耐熱140℃以上のプラスチック、ラップ、シリコン容器

熱に弱い「ふた」に注意

- ただし、次の物は使えません。
  - 油脂や糖分の多い食品（高温になる）
  - 密閉したふたや袋
  - 「電子レンジ使用可能」表示のない容器

両面グリル

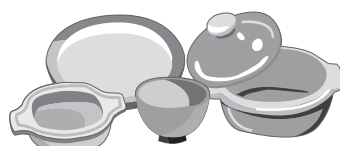
レンジ+ヒーター加熱

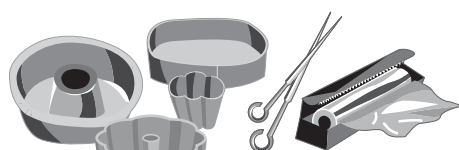
〇 陶器、磁器、耐熱ガラス

- ただし、次の器は使えません。
  - 金銀模様の器（火花が出る）
  - 色絵の付いた器（はげる）
- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

オーブン（発酵）、上面グリル

ヒーター加熱
（発酵はヒーターとスチーム 上面グリルは上ヒーターのみ）

〇 陶器、磁器、耐熱ガラス

- 高温になる料理は、急熱・急冷に強い耐熱ガラス製容器をお使いください。

〇 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器※

- 取っ手が樹脂の物は溶けるため使えません。

※シリコン容器は、オーブン（発酵）のみで使えます。容器に記載された耐熱温度以下でお使いください。上面グリルでは使えません。

使えない容器

レンジ・スチーム

✕ 金属容器、アルミホイル、金ぐし

- 付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
  ➡ 安全上のご注意 P.8

✕ 耐熱140℃未満のプラスチック

- 高温になり、溶けます。

✕ ポリエチレン、メラミン、フェノール、ユリア樹脂

- 電波で変質します。

両面グリル

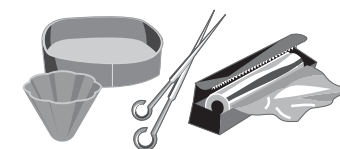
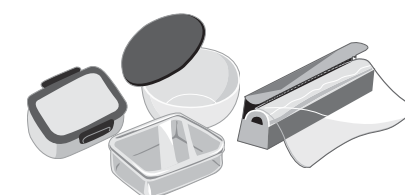
✕ オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ

✕ 金属容器、アルミホイル、金ぐし、シリコン容器

- 付属の角皿、金あみや金属製の焦げ目付け皿なども使えません。
  ➡ 安全上のご注意 P.8

オーブン（発酵）、上面グリル

✕ オーブンやグリル用以外のプラスチック、ラップ

すべての加熱

✕ 漆器

- 塗りがはげたりひび割れたりします。

✕ 耐熱性のないガラス

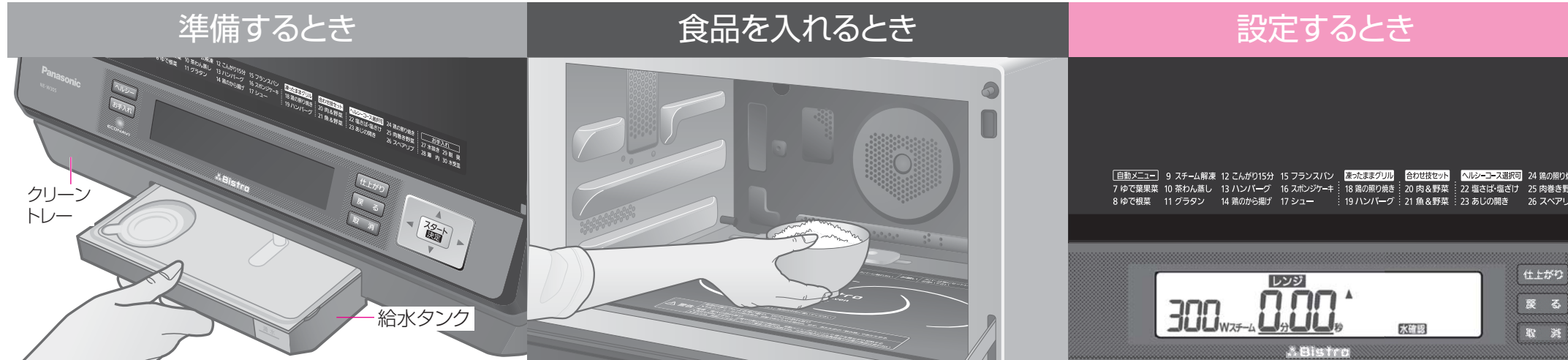
- カットガラスや強化ガラスも溶けたり、割れたりします。

✕ 紙製品や木、竹製品

- 市販の発熱体を使用した容器などで加熱すると、異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。
- 針金を使っている物は燃えやすくなります。
- 耐熱加工されているクッキングシートやオーブンシートなどはパッケージの耐熱温度に従って使うことができます。

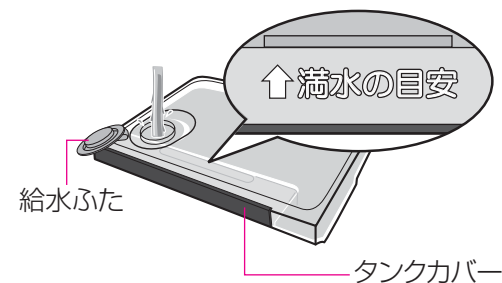
使いこなしのポイント

準備するとき

クリーントレー
給水タンク

■スチームを使うときは

給水タンクに、満水まで水を入れる 水

①給水タンクを取り出す。

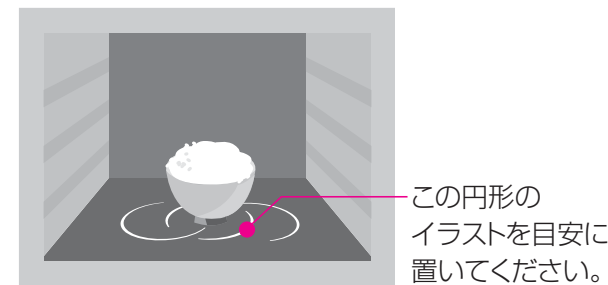
②給水ふたを開け、「満水の目安」の線まで水を入れる。
（水を入れ過ぎるとタンクカバーのすき間に水がたまり、こぼれることがあります）

③給水ふたをしっかり閉め、タンクを水平に持ち、奥に当たるまで差し込む。
（斜めに持つと水漏れすることがあります）

- 水は、毎回入れかえてください。
- 塩素消毒されている水道水をおすすめします。
  カビや雑菌が発生しやすくなるため、次の水を使うときは、毎回給水タンクを洗ってください。
  - 浄水器の水
  - アルカリイオン水
  - ミネラルウォーター
  - 井戸水など
  （硬度の高い水は、水受皿（➡ P.13）が白くなることがあります）
- 調理後は、クリーントレーにたまった水を、毎回捨ててください。
- タンクへの給水忘れを防ぐために、スチーム使用のメニューを選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。
  タンクに水が入っていても表示します。
  加熱をスタートすると表示は消えます。

食品を入れるとき

■食品を用意して

食品は、容器に入れて庫内中央に置く

この円形のイラストを目安に置いてください。

加熱方法によっては、付属のグリル皿や角皿が必要です。➡ P.10

■あたためや解凍で

庫内が熱いときは手動を使う

ヒーター加熱後、レンジの連続使用後など、庫内が熱いときは赤外線センサーがうまく働かず「U50」を表示することがあります。
「取消」ボタンを押して手動の「レンジ」で調理できます。
加熱時間の目安 ➡ P.50
「U50」について➡ P.63

異常ではありません!

スチーム使用時は…
- 蒸気がドアの周囲から少しもれることがあります。
- 終了後、庫内底面や側面に湯または水滴がたまることがあります。
  冷めてからふきんなどでそのつどふき取ってください。

設定するとき

■時間設定、メニュー設定時に

便利な早送り機能があります（オートカウントアップ機能）

●時間設定時は

時間を合わせるとき▲ボタンを押し続けると、1回ずつボタンを押すよりも、大きく時間が進みます。
（下記参照）
長い時間を合わせるのに便利です。

オーブン

設定時間	刻み
～30分	5分
30～120分	10分

オーブン以外

設定時間	刻み
～10分	1分
10～60分	5分
60～120分	10分
120分～	30分

最大設定時間は、各使いかたのページをご覧ください。
※スチームプラスのときは、早送り機能はありません。

●メニュー設定時は

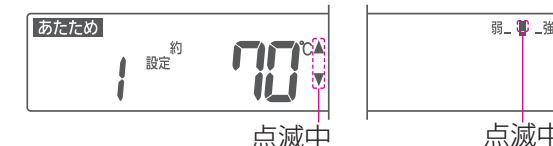
自動メニューを選び、決定したあと▲▼ボタンの長押しで、メニュー番号を早送りします。

■あたためや自動メニューはスタート後にも

温度や仕上がりを変えられます

下記のような画面の▲▼または■が点滅中（スタート後、約14秒間）に▲▼ボタン、◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

点滅中

点滅中

スタート前にも、メニュー選択中に仕上がりを変えられます。
詳しくは、各使いかたのページをご覧ください。

加熱後は

■取り出すときは

熱いので気を付ける

- グリル皿や角皿は、必ずお手持ちのミトン2枚を使い、落とさないよう両手で取り出してください。
- 庫内に取り忘れがあると、「ピーピー」と2分おきにブザーが鳴ります。（6分間）
- あたためなどで熱くなった容器は、ふきんなどを使って、取り出してください。

■加熱が足りないときは

追加加熱してください

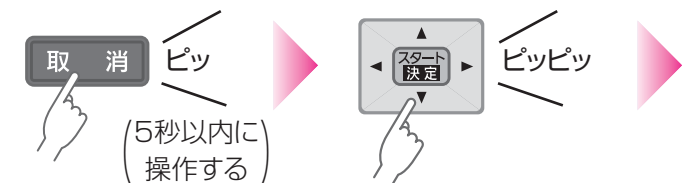
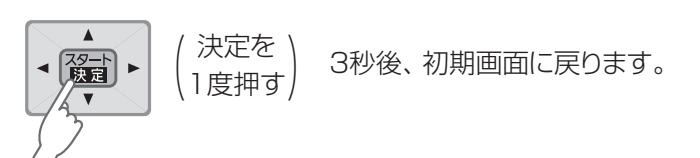
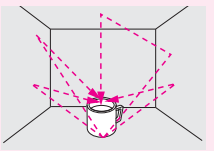
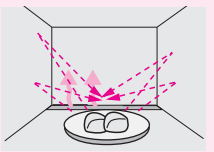
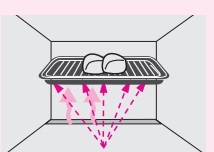
- 追加できる時間
  - 自動メニュー：最大10分まで
  - 手動メニュー：各使いかたのページの最大設定時間をご覧ください。
- 表示部の▲の点滅が消えたときは、各使いかたのページを見ながら、再度加熱してください。
- 加熱終了後、表示部の▲が点滅中に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
- 表示部の▲の点滅時間（工場出荷時6分間）を変更できます。

1～6分の設定が可能
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（1～6分間）に時間を合わせて追加加熱ができます。

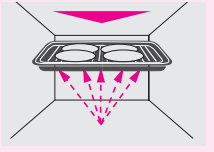
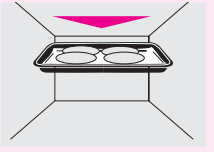
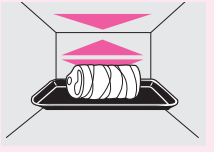
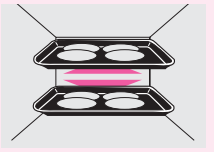
OFF
加熱終了後、追加加熱はできません。
手動で時間を合わせて加熱してください。

■設定のしかた

初期画面の状態で「取消」ボタンを2秒間押し、ピッと鳴ったら5秒以内に▼ボタンを連続で5回押します。

（5秒以内に操作する）

▲▼ボタンを押すごとに、1～6分間の設定とOFFの設定ができます。

（決定を1度押す）

3秒後、初期画面に戻ります。

イラストは、実物と異なる場合があります。

加熱のしくみ

加熱方法		加熱のしくみ	
レンジ	700～150W レンジ加熱	電波の作用で、食品の水分子が激しく衝突し合い摩擦熱を起こします。その結果、食品の表面と内部がほぼ同時に加熱されます。	■電波の性質 食品や水分には吸収。 陶器やガラスは透過。 金属には反射。
	300Wスチーム レンジ+スチーム加熱	水受皿底面に内蔵されたスチームヒーターを加熱してスチームを発生させ、電波とスチームで食品を加熱し、しっとりふっくら仕上げます。 メニュー例：いちご大福など	●スチームは、スタートして約40秒後に発生します。 ●調理時はスチームを発生させるため、ふた(ラップ)はしないで加熱します。
スチーム	スチーム レンジ+スチーム加熱	電波で庫内をあたためたあと、水受皿底面に内蔵されたスチームヒーターで発生させたスチームと電波で食品を加熱し、蒸し上げます。 メニュー例：蒸しプリンなど	●調理時はスチームを発生させるため、ふた(ラップ)はしないで加熱します。ただし、茶わん蒸しは共ぶたが必要です。
グリル	グリル(両面) レンジ+ヒーター加熱	電波と上ヒーターで食品を加熱します。裏返しの手間なく焼けます。 メニュー例：ハンバーグ・塩さば・塩ざけ・スペアリブ・チキンライスなど	●両面グリルの加熱時間は、料理レシピ編の加熱時間を参考にしてください。設定を長くしすぎると、底面が焦げる場合があります。 ●焼き色が薄い場合は、様子を見ながら追加加熱してください。 ●脂が少ない魚は、焦げ色が付きにくくなります。 ●グリル皿に触れていない部分は、焦げ色が付きません。
	グリル(上面) ヒーター加熱	上ヒーターのみで食品を加熱します。上面の追加加熱ができ、食品の上面のみ焦げ目を付けられます。 メニュー例：グラタンなどの、上面を焼くときに	
オーブン(発酵)	オーブン(1段) ヒーター加熱	上ヒーターと循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：スポンジケーキ・山形食パンなど	●加熱中は庫内温度を保つため、ドアの開閉は控えめに。 ●加熱後は、焦がさないために、すぐに取り出します。 ●焼きムラが気になるときは、加熱途中で、食品の前後などを入れかえます。 ●「発酵」はスチームを使用しています。 ●熱風による影響で焼きムラになるため、中段は使えません。
	オーブン(2段) ヒーター加熱	循環ファンヒーターで加熱します。 メニュー例：シュー・クッキー・バターロールなど	

自動調理メニュー 一覧

メニューに適した加熱方法と時間を自動でコントロール。メニューに合わせたあたためやおいしい料理が作れます。
「自動メニュー22～26」は、「標準コース」または、脂や塩分を落として調理する「ヘルシーコース」を選ぶことができます。「ヘルシー」ボタンを押さない場合は、「標準コース」で調理します。

■：2人分、4人分対応メニューです。　◆：1～6人分対応メニューです。
◎：2人分対応メニューです。
(水)：スチーム使用メニューです。給水タンクに満水まで水を入れてください。➡ P.20

	メニュー番号	メニュー名		参照ページ	マーク一覧
あたため	1	ごはん・おかず		P.24～27	
	2	スチームあたため		P.24	(水)
	3	飲み物		P.32	
	4	酒かん		P.32	
	5	中華まん		P.32	(水)
	6	フライ		P.34	(水)
自動メニュー	7	ゆで葉果菜		P.36、133	
	8	ゆで根菜		P.36	
	9	スチーム解凍		P.34	(水)
	10	茶わん蒸し		P.109	◆ (水)
	11	グラタン		P.100～102	■ (水)
	12	こんがり15分		P.146～151	◎
	13	ハンバーグ		P.125	■
	14	鶏のから揚げ		P.123	■ (水)
	15	フランスパン	※2	P.75	(水)
	16	スポンジケーキ	※2	P.96、97	(水)
	17	シュー	※2	P.89	(水)
	18	鶏の照り焼き	凍ったままグリル	P.152、153	■ (水)
	19	ハンバーグ	凍ったままグリル	P.154、155	■
	20	肉&野菜	合わせ技セット	P.141、143	■
	21	魚&野菜	合わせ技セット	P.137、139	■
	22	塩さば・塩ざけ※1	「ヘルシーコース」選択可	P.113、115	■ (水)
	23	あじの開き	「ヘルシーコース」選択可	P.112	■ (水)
	24	鶏の照り焼き	「ヘルシーコース」選択可	P.124	■ (水)
	25	肉巻き野菜※1	「ヘルシーコース」選択可	P.127	■ (水)
	26	スペアリブ	「ヘルシーコース」選択可	P.127	■ (水)

※1は「標準コース」はスチームを使用していません。
※2は予熱ありメニューです。

●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。
●仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。

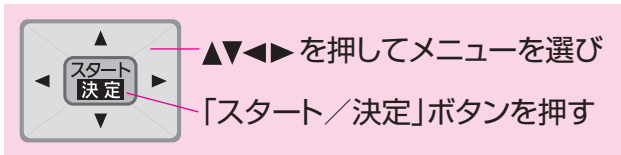
1品をあたためる ごはん・おかず／スチームあたため

■付属の角皿は使えません

⚠ 警告

あたための「1 ごはん・おかず」であたためるときは

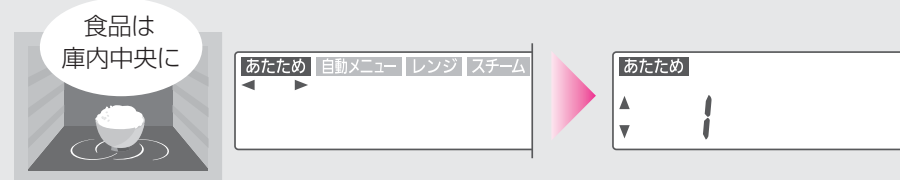
- 100g未満の食品は45℃以上であたためない
  赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
  手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.50
- 粒入りスープはあたためない
  具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
  ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.50
- ふた、およびふた付きの容器は使用しない
  容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

上手にあたためるために
P.30の「コツ」を
必ず読んでください

1品をスピーディーに

あたため
「1 ごはん・おかず」

調理済みのおかずや
ごはんなどを、自動で
すばやくあたためます。

レンジ加熱

1 あたため を選び スタート決定 、「1」を選んで スタート決定 (加熱開始)

- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- 食品により、ラップをする。➡ P.31
- ラップをするときはゆったりと。(破裂の原因)
- 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
- スープやみそ汁はマグカップを使わない。(沸とうするおそれ)
- 食品の分量に合った耐熱容器で。
- 冷凍ごはんは耐熱性の平皿などにのせて加熱する。

■仕上がり温度を変えるとき

あたため 1 約 設定 70℃

- スタート後、表示部の▲▼が点滅中(約14秒間)に
  ▲▼ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
- 45～90℃まで。
  工場出荷時の設定は70℃。
  - 温度の目安➡ P.28
- メモリー機能
  55～75℃に設定した場合、その温度は記憶され、
  次回のあたため時に表示されます。
- 現在温度は
  - 約50秒後から表示します。
    (短い時間で終了するときは、表示しない場合があります)
  - 0℃未満は表示しません。

■加熱不足のときは追加加熱をする
取り出して混ぜたり、並べかえなどをして
「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。
➡ P.50

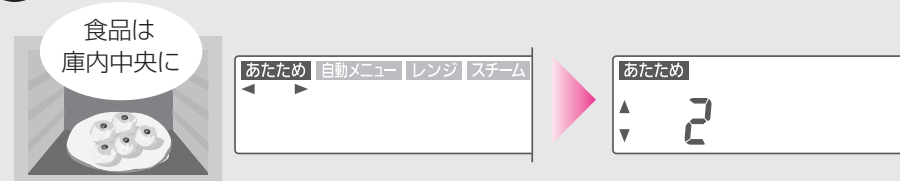
「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して
「レンジ」600Wで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について➡ P.63

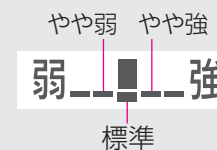
タンクに満水まで
水を入れる➡ P.20

1品をスチームでしっとり

あたため
「2 スチームあたため」

スチームで食品の乾燥を
防いで、しっとり、
ふっくらあたためます。

レンジ+スチーム加熱

- 100～500gまで。(冷凍ごはんは300gまで)
- ラップはしない。(ただし、冷凍ごはんはラップをしたままで加熱できます)
- 市販の冷凍食品などの加工食品は、パッケージの指示に従う。
- 異なる食品は同時にあたためられません。

■仕上がりを変えるとき

- スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)
  に◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで
  変更できます。
  スタート前にも変更できます。
- 小さな切り身魚や小魚などは、脂の具合や
  形状によってはじけることがあるので、「弱」で。
- 残り時間は途中から表示します。
  (短い時間で終了するときは、表示しない場合が
  あります)
- あたための「1 ごはん・おかず」より、時間は
  やや長くかかります。

■加熱不足のときは追加加熱をする
表示部の▲が点滅中(6分間)に、時間(最大10分)を
合わせてスタートします。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅(6分間)が消えたときは取り出して混ぜ、
「レンジ」300Wで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して
「レンジ」300Wスチームで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について➡ P.63

お願い
調理後、水受皿部(➡ P.13)に湯が残ることがあります。
水受皿部が十分に冷めてからふきんなどでふき取ってください。

次ページへつづく

2品をあたためる ごはん・おかず

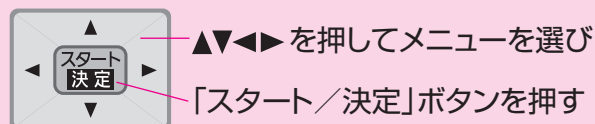
■付属の角皿は使えません

⚠ 警告

⃠ あたための「1 ごはん・おかず」であたためるときは

●100g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。➡ P.50

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。➡ P.50

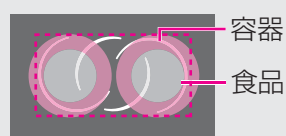
●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

2品を同時に

あたため
「1 ごはん・おかず」

ごはんやおかずを同時にあたためられます。

レンジ加熱

1 あたため を選び スタート決定 、「1」を選んで スタート決定 (加熱開始)

室温のごはんとおかず以外にも、冷凍を含む2品があたためられます。
(食品の置きかた)

できるだけ中央より離して
イラストの点線内の両端に
食品を置きます。
(赤外線センサーがうまく2品と
判定できないため)
※容器は点線内から出てもよい

●65℃以上に設定してください。
(60℃以下に設定した場合、うまくあたたまらないことがあります)
●カレー、カレーライスは85～90℃に設定してください。
●1皿約100～250gまで。それぞれ食品の分量はほぼ同量に。
●食品の分量に合った耐熱容器で。
●食品により、ラップが必要です。➡ P.31
●自動のあたためにに向かない食品、食品の組み合わせは➡ P.27

■仕上がり温度を変えるとき

●スタート後、表示部の▲▼が点滅中(約14秒間)に
▲▼ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
●45～90℃まで。
工場出荷時の設定は70℃。
●温度の目安➡ P.28
●メモリー機能➡ P.25

■加熱不足のときは追加加熱をする
取り出して混ぜたり、並べかえなどをして
「レンジ」600Wで、様子を見ながら加熱します。
➡ P.50

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して
「レンジ」600Wで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について➡ P.63

2品あたために向かない食品

●スープ、みそ汁などの汁物
●たれ、ソースのかかった食品
●冷凍カレー、冷凍シチュー
※市販の冷凍食品、加工食品(自動あたため不可の食品)

冷凍を含む2品のときは

八宝菜、肉団子などのあん物、汁けの多い煮物は
上手にあたためられません。

■上記以外にも、冷凍を含む2品の場合、食品の種類や
分量の組み合わせによってうまくあたたまらない
場合があります。

上手にあたためるために
P.30の「コツ」を
必ず読んでください

エコナビ運転

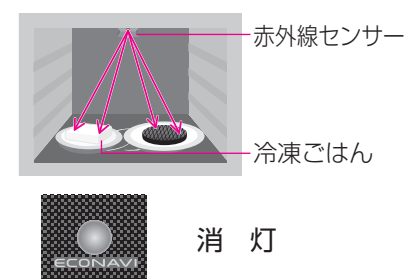
2品あたため時に、それぞれの食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱※」をします。
この電子レンジで「ねらって加熱※」をしない場合と比べて、省エネ効果があると判定した場合に、
エコナビ運転となります。
(エコナビ運転は、あたため「1 ごはん・おかず」の65～85℃設定で働きます)

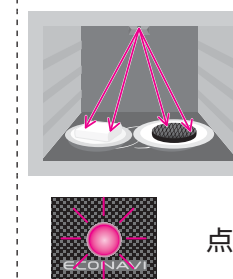
お知らせ
●1品あたため時も、温度差を検知したら「ねらって加熱※」をして、エコナビランプは点滅します。
省エネ効果があると判定したらエコナビランプが点灯します。
●「ねらって加熱※」(ランプが点滅)しても省エネ効果がない場合には、ランプは消灯します。
●ランプの点滅、点灯のタイミングは食品の種類・分量・初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により
異なります。

※「ねらって加熱」とは…温度の低い部分に効率よく電波をあて食品をあたためる機能です。

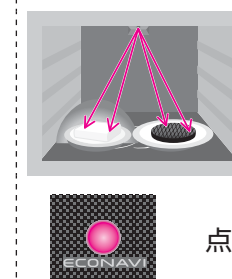
●エコナビQ&A➡ P.61

1 赤外線センサーで
食品温度を
リアルタイムにチェック。

消 灯

2 赤外線センサーが
食品の温度差を検知した場合
温度の低い食品を「ねらって加熱※」
しながら、エコナビ判定を開始。

点 滅

3 食品の温度差が大きく、
「ねらって加熱※」によって
省エネ効果があると判定した場合
エコナビが確定。

点 灯

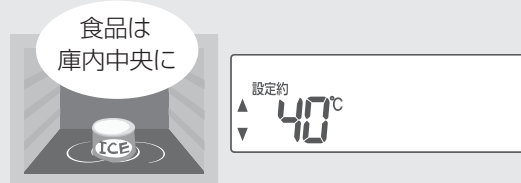
エコナビ判定中　エコナビ確定　エコナビ運転

●エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合と、
途中で消灯する場合があります。
●エコナビが確定した場合は、点滅開始から省エネになっています。

●70℃設定で冷凍ごはん150gと冷蔵ハンバーグ90gの2品あたための場合、上昇温度1℃当りの電力量が
エコナビ運転時(0.811Wh/℃)と「ねらって加熱※」をしなかったとき(0.963Wh/℃)の比較にて、約16%の省エネとなります。

1品をお好み温度に

上手にお好み温度にするためにはP.30の「コツ」を必ず読んでください

■付属の角皿は使えません

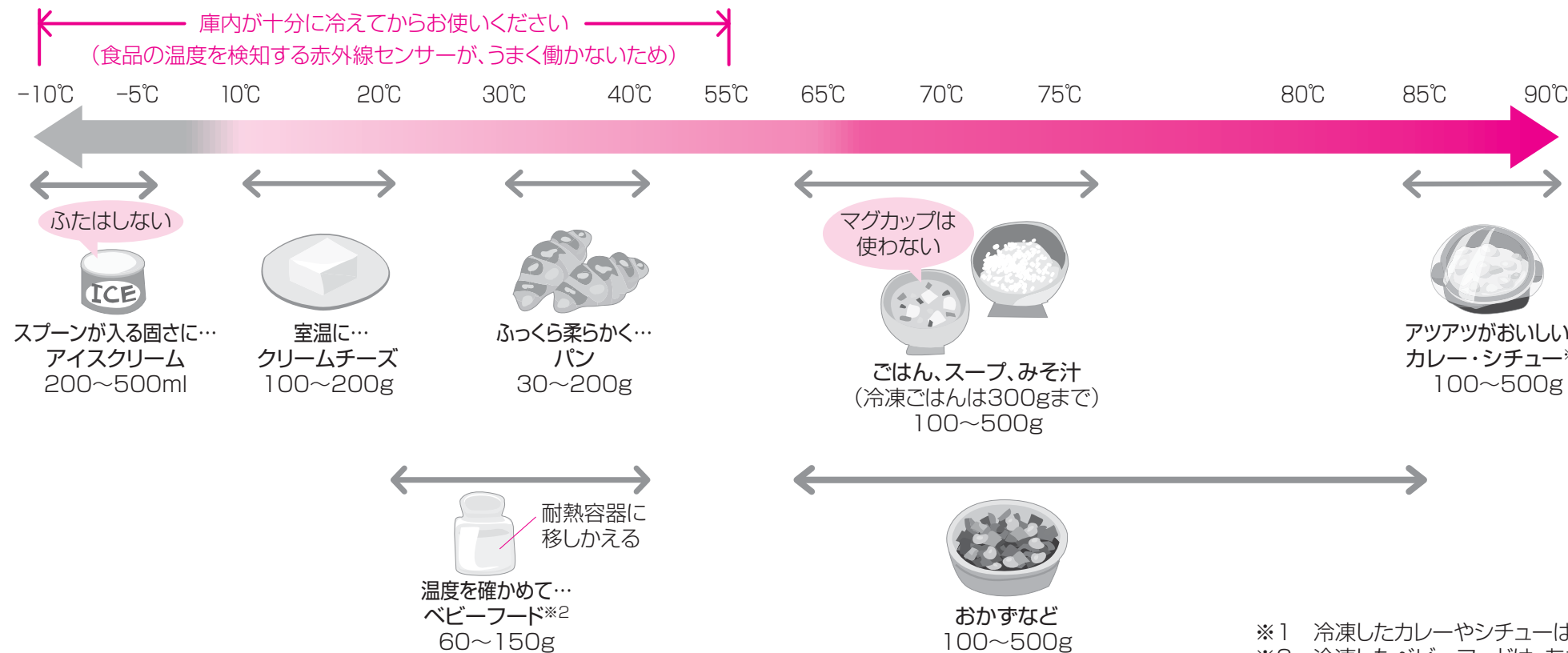
1 仕上がり を押し、▲▼で温度を合わせる

●−10〜90℃まで。
「仕上がり」ボタンを押すと40℃を表示します。
「仕上がり」ボタンを押しても温度を変更できます。

●食品により、ラップをする。➡ P.31
●食品の分量にあった耐熱容器で。

2 スタート 決定 （加熱開始）

●スタート後に温度変更はできません。
●設定温度と現在温度が表示されます。
●現在温度は
- 約50秒後から表示します。
（短い時間で終了するときは、表示しない場合があります）
- 0℃未満は表示しません。

●メモリー機能（➡ P.25）はありません。

■食品とお好み温度の目安（5℃きざみで合わせられます）

⚠ 警告

「お好み温度」で加熱するときは

●100g未満の食品は45℃以上であたためない
赤外線センサーが検知できずに、発煙・発火するおそれがあります
手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。
➡ P.50

●粒入りスープはあたためない
具が飛び散ることがあり、やけどのおそれがあります
ラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。
➡ P.50

●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

※1　冷凍したカレーやシチューは、ラップをして「レンジ」600Wで加熱後、混ぜてください。➡ P.50
※2　冷凍したベビーフードは、あたためられません。

あたためるときの注意とコツ

■以下の食品をあたためるときは、
安全上、あたための「1 ごはん・おかず」を選ばないでください（安全上のご注意➡ P.5〜7、9）

食　品	加熱方法 または 注意事項
●少量や指定分量以外の食品 ●100g未満の食品（45℃以上に設定の場合） ●ふた・および、ふた付きの容器に入った食品 ➡ 赤外線センサーで正しく検知できず、加熱しすぎによる発煙・発火のおそれ ●油脂の多い液体（バター、生クリーム、オリーブオイルなど） ●粒入りのスープ ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ	●油脂の多い液体、粒入りスープはラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50 ●バターはラップをして、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱する➡ P.128
●牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など ●お酒 ➡ 突然沸とうして飛び散るおそれ	あたための「3 飲み物」「4 酒かん」で加熱する➡ P.32
●割りほぐしていない卵、ゆで卵（殻付き・殻なし） ●ぎんなん、くりなど殻や膜のある食品 ●ふた・せんなどを閉めた容器、ビン、密閉状態の食品 ➡ 破裂によるけがのおそれ	●卵は割りほぐす ●殻・膜には割れ目を入れる ●ふた・せんは外す（レンジ用のふたはすき間をあける） 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50
お弁当 ➡ 容器が変形するおそれ	ふたやラップを外し、ゆで卵・アルミケース・調味料は取り出す 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50

■あたための「1 ごはん・おかず」を選ぶと上手にあたためられない食品

食　品	加熱方法 または 注意事項
中華まん ➡ 皮が固くなったり、具が熱くなりすぎたりします	あたための「5 中華まん」で加熱する➡ P.32
フライ・天ぷら ➡ カリッとあたたまりません	あたための「6 フライ」で加熱する➡ P.34
クリームチーズ、アイスクリーム ➡ 溶けます	●「仕上がり」ボタンを押し、▲▼ボタンで温度を合わせ、「お好み温度」機能で加熱する➡ P.28
ベビーフード、介護食 ➡ 熱くなりすぎるおそれ	●パンは、「レンジ」600Wでも加熱できます➡ P.50
パン ➡ 固くなります	
500gを超える食品、 冷凍カレー、冷凍パン、 市販の冷凍食品・加工食品 ➡ うまくあたたまりません（加熱ムラ）	市販の食品はパッケージの指示に従う 「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50
乾干物・ポップコーン・冷凍ゆで野菜 ➡ 加熱しすぎになります	「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50
いかなどのはじけやすい食品	「レンジ」300Wで様子を見ながら加熱する➡ P.50

■あたためるときにコツが必要な食品

食　品	加熱方法 または コツ
カレー、シチュー	具がはじけるため、必ずラップをして深めの耐熱容器に入れ、85〜90℃に設定する また加熱後、必ず混ぜる
たれのかかった食品	たれが飛び散るおそれがあるため、必ずラップをする
おかず、汁物	赤外線センサーをうまく検知させるため、広口で浅めの耐熱容器を使う
厚み、大きさが不均一な2つの食品	食品の厚みや大きさ、分量などをそろえる➡ P.26
分量に合わない器に入れた食品	食品の分量に合った耐熱容器であたためる

■ラップをする／しないのコツ

○

●蒸し物
●冷凍した食品　など

●水分を逃がさず しっとりさせたい 食品や、はじけやすい 食品など。

- ●しゅうまいなどの蒸し物
- ●カレー・シチュー
- ●煮魚
- ●たれがかかった食品
- ●冷凍ごはん（お皿にのせる）
- ●冷凍食品（フライを除く）

※スチームを使ったあたためでも、カレー・シチューの あたため時にはラップをしてください。

×

●焼き物　●揚げ物
●いため物　●汁物　など

●水分を逃がして パリッとさせたい 食品や、十分に水分の ある食品など。

- ●ごはん
- ●みそ汁・スープ※
- ●野菜いため
- ●焼きそば
- ●ハンバーグ
- ●焼き魚
- ●フライ・天ぷら
- ●肉じゃが

※粒入りのスープはラップをしてください。

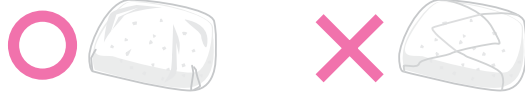
ラップはできるだけ食品に添わせましょう
ラップが浮いていると、赤外線センサーが食品の温度をうまく検知できず、上手にあたためられないことがあります。
容器をゆったりとおおい、食品に添わせます。

ラップの重なりは下にしましょう
重なりを上にすると上手にあたたまりません。

あたためる 飲み物／中華まん

■付属の角皿は使えません

警告

飲み物を加熱しすぎない(突沸に注意)
加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
●自動であたためる場合、必ず、本ページの記載に従い、あたための「3 飲み物」または「4 酒かん」で加熱する。

牛乳やコーヒー、お酒などを

あたため
「3 飲み物」「4 酒かん」

「3 飲み物」：牛乳、コーヒー、お茶、ジュース、水など
「4 酒かん」：お酒

1 あたため を選び スタート決定 、「3」または「4」を選んで スタート決定 、
杯数または本数を合わせ スタート決定 (加熱開始)

●広口で背の低い容器を使う。
　●酒かんは背の低い、ずんぐりとした容器を使う。
　コップでお酒をあたためるときも広口のコップを使う。
●容器の8分目まで入れる。
●加熱の前後は、必ず混ぜる。
●2杯以上は、分量をそろえる。

■個数に合わせた置きかたがあります(中央に寄せて置く)

●容器を端に置かないでください。沸とうのおそれがあります。

■仕上がり温度を変えるとき

飲み物：35～70℃
(工場出荷時の設定：60℃)
酒かん：40～60℃
(工場出荷時の設定：50℃)

●飲み物の種類や容器の形状によって仕上がりが変わるため、仕上がり温度で調節してください。
●スタート後、表示部の▲▼が点滅中(約14秒間)に▲▼ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。スタート前にも変更できます。
●変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。
●飲み物の50℃と酒かんの50℃は仕上がり温度が異なることがあります。それぞれのメニューを正しく使い分けてください。

■加熱不足のときは追加加熱をする
連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。
「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。
➡ P.50

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して「レンジ」600Wで加熱してください。
(熱いのでやけどに注意)
「U50」について➡ P.63

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

中華まんをフワッとしっとり

あたため
「5 中華まん」

市販の中華まんを、フワッとしっとり仕上げます。

レンジ+スチーム加熱

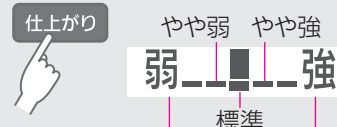
(加熱時間の目安　冷蔵4個：約10分、冷凍4個：約14分)

1 あたため を選び スタート決定 、「5」を選んで スタート決定

●冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたために。
●分量は一度に1～4個まで。
●1個の重さは70～120gまで。

●ふたやラップはしない。
●平皿にのせる。
●手作りの物はうまくあたたまりません。

■個数に合わせた置きかたがあります

2 ▲で「1～4個」を選び、「仕上がり」ボタンで種類や大きさ、重さに合わせて仕上がりを選ぶ(5段階)

●スタート後も、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

	弱	やや弱	標準	やや強	強
中華まん	—	—	小	中	大
目安重量			70～120g		
あんまん	小	中	大	—	—
目安重量	70～120g				

●室温の中華まん・あんまんは熱めに仕上がりますので、「仕上がり」ボタンで上表より1～2段階弱めに設定してください。
●70g未満や120gを超える中華まん・あんまんのあたためはうまくできません。「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。

3 スタート決定 (加熱開始)

■加熱不足のときは追加加熱をする
連続で加熱したときなど、ぬるめに仕上がることがあります。
加熱終了後、表示部の▲が点滅中(6分間)に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」300Wスチームで、様子を見ながら加熱します。

■手動であたためるとき
「レンジ」300Wスチームで、加熱時間を合わせます。➡ P.51

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

あたためる 揚げ物 ／解凍する スチーム解凍

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

フライや天ぷらをカリッと

あたため
「6 フライ」

調理済みのフライや天ぷらなどを、サクッと揚げたてのようにあたためます。

グリル皿

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

（加熱時間の目安：約9分）

1 あたため を選び スタート決定、「6」を選ぶ

（上段）

●分量は100～700gまで。
●ラップはしない。
●種類の違う食品を同時にあたためるときは、厚みと重さをそろえる。
●食品はグリル皿に直接のせる。
（オーブンシートも使えます）

お願い
●アルミホイルは火花が出るので、使えません。
●冷凍した揚げ物はあたためられません。

2 食品の温度や重さに合わせて仕上がりを選ぶ（5段階）

やや弱　やや強
弱－－■－－強
標準

●スタート後も、仕上がりの表示が点滅中（約14秒間）に◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。

	弱	やや弱	標準	やや強～強
室温	100～200g		200～350g	350～700g
冷蔵庫で保存したとき	－	100～200g		200～700g

●かき揚げは焦げやすいので、必ず様子を見ながら加熱してください。
●100g未満や、700gを超えるあたためはうまくできません。

3 スタート決定（加熱開始）

●天ぷらなどの底面がべたつくときは、キッチンペーパーなどで油分を取ってください。

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

肉や魚を解凍する

自動メニュー
「9 スチーム解凍」

冷凍庫で保存していた肉や魚を、スピーディーに自動で解凍します。

レンジ+スチーム加熱

冷凍庫から出してすぐに解凍してください。

1 自動メニュー を選び スタート決定、「9」を選んで スタート決定（解凍開始）

●発泡スチロールのトレーのまま入れる。
●ラップはしない。
●トレーがなければ、耐熱性の平皿で。
●分量は100～500gまで。
●給水タンクに水を入れなくても解凍できますが、固めの仕上がりになります。
●100g、500g、さしみは仕上がりを変えます。

	仕上がり
100g	やや弱
500g	やや強
さしみ	弱

●肉の細切り、いかに切り目を入れるなど包丁で切れる固さにするときは「弱」で解凍してください。
●薄い・細い部分にアルミホイルを巻くと変色や煮えを防ぐことができます。

●形状や開始温度によって、部分的に煮えることがあります。

■仕上がりを変えるとき（5段階）

●スタート後、仕上がりの表示が点滅中（約14秒間）は、◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
スタート前にも変更できます。

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「レンジ」150Wで様子を見ながら加熱します。

■手動で解凍するとき
「レンジ」150Wで加熱時間を合わせます。➡ P.50

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

「U50」の表示が出たら、「取消」ボタンを押して「レンジ」150Wで解凍してください。
（熱いのでやけどに注意）
「U50」について➡ P.63

■まず上手な冷凍から!
●新鮮な食材を選びましょう。
●薄く（3cm以内）、平たく、重ねずに厚みをそろえてください。
●1回分ずつ（約300gまで）に分けてください。
●ラップでしっかり密封してください。

■次のような食品は、上手に解凍できません。
●冷凍庫から出して長い間放置した食品。
●冷凍庫から冷蔵庫へ移した食品。
●分量が100g未満の食品。
➡「レンジ」150Wで様子を見ながら解凍します。
➡ P.50
●ゆでて冷凍した野菜。
➡「レンジ」600Wで時間を合わせて解凍します。
➡ P.50

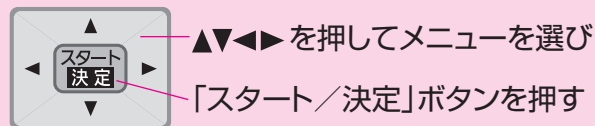
ゆでる 自動メニュー

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

■付属の角皿は使えません

⚠ 警告

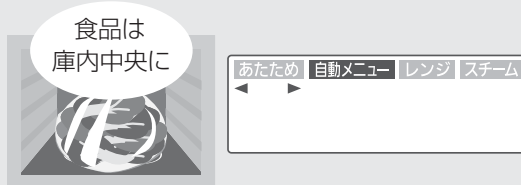
●ふた、およびふた付きの容器は使用しない
容器にふたをして加熱すると、赤外線センサーが検知できずに、食品が発煙や発火するおそれがあります

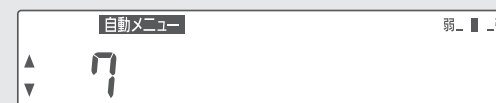
●次の場合、自動で加熱しない
●100g未満の野菜
発煙や発火のおそれがあります
●薄く切った物、小さく切った物(にんじんやミックスベジタブルなど)
火花が出て焦げることがあります
➡ 手動メニューの「レンジ」で様子を見ながら加熱してください。

葉果菜や根菜を

自動メニュー
「7 ゆで葉果菜」
「8 ゆで根菜」

ほうれん草、ブロッコリーなどの葉果菜や
じゃがいも、大根などの根菜をゆでます。

レンジ加熱

1 自動メニュー を選び スタート決定

次の場合、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱する。➡ P.50
●100g未満のとき
●大きめ、厚めに切ったとき

2 「7」または「8」を選び スタート決定 (加熱開始)

■仕上がりを変えるとき(3段階)

弱_ ▮ _強

●スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)に◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。スタート前にも変更できます。
●季節や野菜の状態により仕上がりが異なります。根菜は、加熱後約5分蒸らしてください。(ムラ解消のため)

■加熱不足のときは追加加熱をする
表示部の▲の点滅(6分間)が消えたときは、「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱します。
追加加熱について➡ P.21

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

●取り出すときは皿が熱くなっているので、ふきんなどを使って、取り出してください。
●アクの強い野菜は、加熱前や加熱後、水にさらしてアク抜きをしてください。
●彩りをよくしたいときは、加熱後流水にさらして色止めをしてください。

〈葉菜〉100～500gまで(ほうれん草や小松菜などは300gまで)

●ほうれん草、小松菜
●葉と茎を交互に重ねる
●太い茎には十文字に切り込みを入れる
※小松菜は仕上がり「強」に。
➡ 加熱後、流水にさらし、アクを取る。

●キャベツ
●固い芯を取る
●大きさをそろえて切る

●グリーンアスパラガス
●穂先と根元を交互に重ねる
➡ 加熱後、手早く冷水にとる。

耐熱性の平皿に並べてから…

皿からはみ出さないようにラップをかける

●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない
●ラップをするときはゆったりと包み込む

〈果花菜〉100～500gまで

●なす、かぼちゃ
●大きさをそろえて切り、塩水につける
●大きさをそろえてやや厚めに切る
※かぼちゃ500gは仕上がり「強」に。

●ブロッコリー、カリフラワー
●小房に分け、塩水につける

耐熱性の平皿に並べてから…

ラップをかける

●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない

〈根菜〉100g ～1kgまで(にんじん、大根は500gまで)
➡ 加熱後は、ムラ解消のため約5分蒸らしてください。

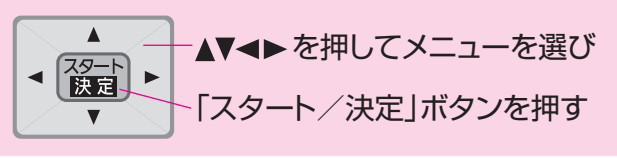
●にんじん、大根
●輪切り、いちょう切りに
●厚さ2～3cmの輪切りに(重ねないで皿にのせる)

●じゃがいも、さつまいも、さといも
●そのまま洗って使う
●切って使うときは、皮をむき大きさをそろえる(重ねないで皿にのせる)

耐熱性の平皿に並べてから…

ラップをかける

●容器に水をはって加熱しない
●洗ったときの水分は残しておく
●ラップは、何重にもおおわない
●根菜は、加熱後約5分蒸らす(ムラ解消のため)

自動メニューで調理する 自動メニュー

■自動メニューの基本的な使いかた

予熱なしメニュー

「自動メニュー 7～14、18～26」

※メニュー番号22～26は、ヘルシーコースも選べます。
➡ 下記参照

(例 自動メニュー:「10 茶わん蒸し」4個のとき)

1 自動メニュー を選び スタート決定 、「10」を選んで スタート決定

2 ▲▼で個数を選び スタート決定 (加熱開始)

●メニューによっては人数分を選べるものもあります。
2人分OK マークが付いているレシピは4人分、2人分の設定が可能です。

■仕上がりを変えるとき
(メニューによって3または5段階)
スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)は、◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
スタート前にも変更できます。

■合わせ技セットについて
➡ P.145

■凍ったままグリルについて
➡ P.158

予熱ありメニュー

「自動メニュー 15～17」

(例 自動メニュー:「16 スポンジケーキ」のとき)

1 自動メニュー を選び スタート決定 、「16」を選んで スタート決定

2 予熱をスタートする

(角皿・食品を入れずに、庫内をあたためます)
●「17 シュー」は段数も選びます。➡ P.89
●フランスパン(➡ P.75)は、庫内に角皿を入れて予熱します。

(ピーピーと5回鳴って予熱完了)

「予熱完了」と表示されます

●予熱スタートから約50分間予熱を保持します。
予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

3 予熱が完了したら食品を入れ スタート決定 (加熱開始)

■仕上がりを変えるとき
➡ 上記参照

ブザー音をパターン3に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定のしかた➡ P.17

脂や塩分を減らして

「ヘルシーコース」で

「自動メニュー 22～26」

「ヘルシーコース」は、2通りの選びかたがあります。

■メニューを選んでから、そのメニューを「ヘルシーコース」にするとき

1 自動メニュー を選び スタート決定 、「22～26」を選ぶ
ヘルシー を押して スタート決定

2 ▲▼で人数分を選び スタート決定 (加熱開始)

●すべてのメニューで4人分、2人分の設定が可能です。2人分OK マークが付いています。

■仕上がりを変えるとき(3段階)
スタート後、仕上がりの表示が点滅中(約14秒間)は、◀▶ボタンまたは「仕上がり」ボタンで変更できます。
スタート前にも変更できます。

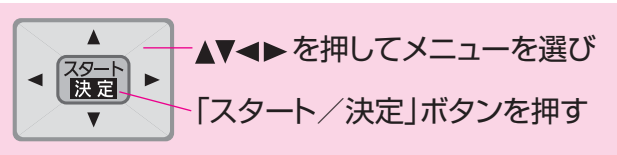
■「ヘルシー」ボタンで選ぶとき

1 ヘルシー を押し、「22～26」を選んで スタート決定
●「ヘルシー」ボタンを押してから、▲▼ボタンでも選べます。

レンジで加熱する （レンジ）

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

⚠ 警告

食品・飲み物は加熱しすぎない
発火や発煙、やけどのおそれがあります
飲み物は、加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります
設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

■付属の角皿は使えません

レンジ

「700～150W」

あたためなど、
自分で出力や時間を
設定して、加熱します。

レンジ加熱

タンクに満水まで
水を入れる➡ P.20

「300Wスチーム」

酒蒸しなど、レンジ加熱に
スチームを足して、
しっとりと加熱します。

レンジ＋スチーム加熱

1 レンジ を選び スタート決定

食品は
庫内中央に

●食品により、ふたまたはラップが必要。➡ P.31、50

●「300Wスチーム」はラップをしない。

150W	300Wスチーム	300W	500W	600W	700W
弱火	中火	中火	強火		強火

- 150W（弱火）：●解凍する ●煮込む
- 300Wスチーム（中火）：●しっとりふっくらあたためる ●蒸す
- 300W（中火）：●卵を調理する ●はじけやすい食品をあたためる
- 500W・600W（強火）：●冷凍食品をあたためる ●調理する ●食品をあたためる
- 700W（強火）：●野菜をゆでる（下ごしらえ） ●調理する ●食品をあたためる

2 出力を合わせ スタート決定

3 時間を合わせ スタート決定 （加熱開始）

残り時間

●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21

■出力ごとの最大設定時間

出力	最大設定時間
700～300W	30分
150W	300分
300Wスチーム	15分

●連動調理も最大設定時間は変わりません。
●加熱時間の目安➡ P.50

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21
表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「レンジ」で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

強火と弱火を
組み合わせて

「連動調理」

かぼちゃの煮物など、
最初に強火でひと煮たち
させ、弱火で煮込む料理
に使います。

レンジ加熱

（例：600Wで10分→150Wで60分）

1 レンジ を選び スタート決定

食品は
庫内中央に

●食品により、ふたまたは落としぶたやラップが必要。

2 出力を合わせ スタート決定

●700～150Wで設定が可能です。
※「300Wスチーム」からの設定は
できません。

3 時間を合わせる

手順 4 へ

●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21
●連動調理も最大設定時間は上記と変わりません。

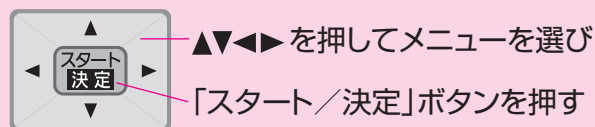
4 仕上がり を2秒間押し、時間を合わせる

●150Wの設定のみ可能です。

5 スタート決定 （加熱開始）

残り時間

残り時間
（自動的に150Wに切り換わります）

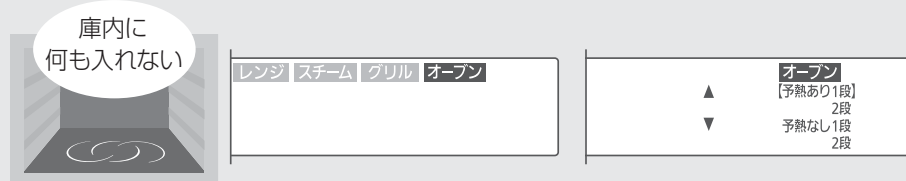
■加熱不足のときは追加加熱をする
➡ 上記参照
■加熱終了後、別の操作をしたいとき
➡ 上記参照

オーブンで調理する オーブン

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

予熱ありで
オーブン
「予熱あり1段」
「予熱あり2段」

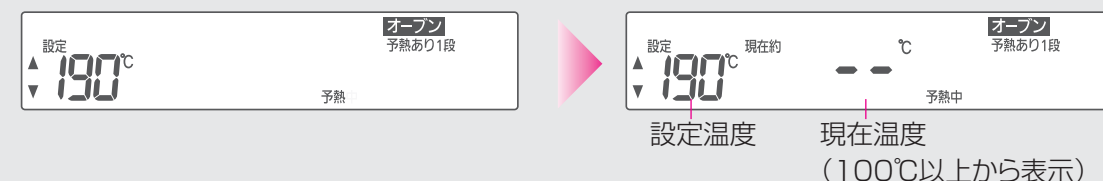
パンやお菓子などは、庫内をあらかじめあたためてから、食品を入れて焼き上げます。

角皿
ヒーター加熱

1 オーブン を選び スタート決定 、「予熱あり1段」または「予熱あり2段」を選んで スタート決定

●角皿や食品を入れて予熱すると焼き上がりが悪くなります。
●トースト(➡ P.76)は、庫内に角皿を入れて予熱します。

2 温度を合わせ スタート決定 、予熱をスタートする

（角皿・食品を入れずに庫内をあたためます）

手順 3 へ

設定温度　現在温度（100℃以上から表示）

●100～250℃まで。
［庫内が熱いとき（オーブンを連続で使うときや庫内が90℃以上のとき）は、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。］
●加熱中も▲▼ボタンで温度が変えられます。

●予熱スタートから約50分間予熱を保持します。
予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

3 予熱が完了したら、食品を入れる

（ピーピーと5回鳴って予熱完了）

「予熱完了」と表示されます

（上段・下段／上下段）

●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

ブザー音をパターン3に設定しているときは、予熱完了ブザーは鳴りません。
各メニューの予熱時間を参考に予熱完了の表示をご確認ください。
ブザー音設定のしかた➡ P.17
※本書レシピ以外のメニューで予熱をする場合は、予熱完了の表示にご注意ください。
オーブン予熱時間の目安➡ P.51

4 時間を合わせ スタート決定 （加熱開始）

●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21

●最大設定時間　120分

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

お願い
アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の前後の穴をふさがないでください。
焼きムラの原因になります。

オーブンで調理する オーブン

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

予熱なしで

オーブン

「予熱なし1段」
「予熱なし2段」

始めから食品を入れて予熱なしで焼き上げます。

角皿

ヒーター加熱

1 オーブン を選び スタート決定 、「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選んで スタート決定

（上段・下段／上下段）

レンジ スチーム グリル オーブン

オーブン 予熱あり1段 2段 [予熱なし1段] 角皿 2段

●中段は使えません。熱風による影響で焼きムラになります。

お願い

アルミホイルやオーブンシートを敷く場合は、角皿の前後の穴をふさがないでください。焼きムラの原因になります。

2 温度を合わせ スタート決定

●100～250℃まで。

［庫内が熱いとき（オーブンを連続で使うときや庫内が90℃以上のとき）は、電気部品保護のため、240℃以上の設定はできません。］

●加熱中も温度が変えられます。

3 時間を合わせ スタート決定（加熱開始）

●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21

●最大設定時間　120分

お願い

加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

■加熱不足のときは追加加熱をする

加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。

追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「オーブン」予熱なしで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

スチームを使って発酵させる

「オーブン30～45℃」

スチームの効果で、霧吹きやラップをしなくても発酵させることができます。

角皿

ヒーター＋スチーム加熱

1 オーブン を選び スタート決定 、「予熱なし1段」または「予熱なし2段」を選んで スタート決定

（上段・下段／上下段）

レンジ スチーム グリル オーブン

オーブン 予熱あり1段 2段 [予熱なし1段] 角皿 2段

●予熱ありでも設定できます。

●中段は使えません。

お願い

●温度管理が難しいフランスパンなどは、室温での発酵をおすすめします。➡ P.74

●設定温度が30℃、35℃のとき、室温がこの温度に近い、あるいは室温がこの温度より高い場合（夏場など）は、スチームが十分に出ないことがあります。
様子を見ながら霧吹きをしてください。

2 温度を合わせ スタート決定

●30・35・40・45℃のいずれかに合わせます。

●発酵中は、温度変更できません。

3 時間を合わせ スタート決定（加熱開始）

●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21

●最大設定時間　120分

●冬場など室温が低いときは、長めに設定し、生地の温度をはかりながら発酵させてください。

●発酵温度を保持するために、庫内灯は消灯しています。

●食品や室温などにより、庫内温度が変わるため様子を見ながら発酵の温度や時間を調節したり、霧吹きをしてください。

■発酵不足のときは追加発酵をする

加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。

追加加熱について➡ P.21

■加熱終了後、別の操作をしたいとき

「取消」ボタンを押してから操作してください。

グリルで焼く グリル

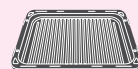
■付属の角皿は使えません

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、
最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

両面を焼く

グリル

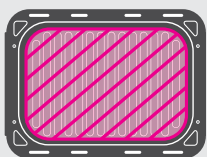
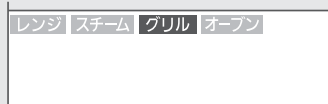
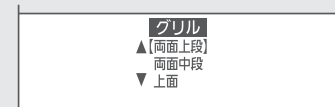
「両面上段」
「両面中段」

肉や魚など裏返す手間がなく、こんがりと焼き上げます。

グリル皿

レンジ+ヒーター加熱

1 グリル を選び スタート決定

（上段・中段）

- ●食品はイラストの斜線の範囲に置いてください。
- ●中央部分が特によく焼ける範囲です。
  - ●食品はなるべく中央に置いて焼きます。
  - ●並べかたは、各レシピページのイラストを参照してください。

- ●グリル皿に触れていない部分には、焦げ色が付きません。
- ●火花が出るため、付属の角皿やアルミホイル、金ぐしなど金属製の物は、使わないでください。
- ●脂が少ない場合は焼き色が付きにくくなります。
- ●さんま以外の一尾魚は焼けません。

2 「両面上段」または「両面中段」を選んで スタート決定

●厚みのあるメニューは、中段で焼くことができます。
メニューによっては焼き色が薄めになることがあります。
加熱不足のときは追加加熱をする。
（右記参照）

3 時間を合わせ スタート決定（加熱開始）

- ●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21
- ●最大設定時間　30分
  料理レシピ編のグリルメニューを参考にして合わせてください。
  （長くしすぎると底面が焦げることがあります）

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

上面だけを焼く

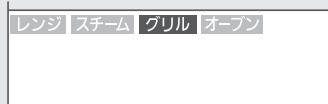
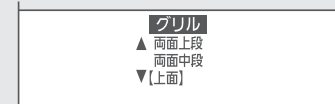
グリル

「上面」

上面だけに、焦げ色を追加したいときなどに便利です。

角皿　グリル皿

ヒーター加熱

1 グリル を選び スタート決定

（上段・中段・下段）

2 「上面」を選び スタート決定

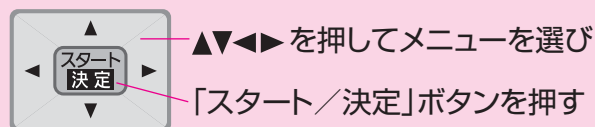
3 時間を合わせ スタート決定（加熱開始）

- ●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21
- ●最大設定時間　30分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、「グリル」上面で加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

スチームプラス オーブン／グリル ／ スチームで蒸す スチーム

■スチームプラス…手動のオーブンやグリル調理中にスチームを入れることができる機能です。

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

オーブン、グリルのときに
スチームを入れる

火の通りや、ケーキなどのふくらみをよくしたいときに

オーブンのときは調理前に、温度を約10℃高めに設定しておきます。

スチームを入れるタイミング
〈オーブン〉
●スポンジケーキ
　薄く焼き色が付いたとき、約5～10分間を目安に設定する。
●シフォンケーキ
　焼き色が付いてから、約5分間を目安に設定する。
●シュー
　加熱を開始したときに約5～15分間を目安に設定する。

〈グリル〉
調理時間の約⅔を過ぎ、焼き色が付き始めたとき、約1分間を目安に設定する。

1 調理中に 仕上がり を2秒間押す
（5秒以内に時間を合わせる）

表示部に「水確認」が表示されます。
（例：両面上段）

2 1 の操作から5秒以内に時間を合わせる
「オーブン」の場合（最大30分）

「グリル」の場合（最大3分）

●残り時間以上に設定することはできません。
●スチームプラス中は、オーブンの温度は変えられません。

3 3秒後、「スチームプラス」が始まる
（表示部に「スチーム」が点灯し、加熱画面に戻る）

●表示される残り時間には、スチームプラスの時間も含まれます。

■途中でスチームを止めたいとき
「仕上がり」ボタンを2秒間押します。
（「取消」ボタンを押すと、すべての加熱が中止されます）

■時間を変更したいとき
「仕上がり」ボタンを2秒間押し、手順 1 からやり直す。
●残り時間以上の時間は、設定できません。

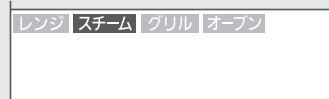
■付属の角皿は使えません

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

蒸す
スチーム

野菜や魚介類など、スチームと電波の合わせ技でしっとりふっくら蒸し上げます。

グリル皿
レンジ+スチーム加熱

1 スチーム を選び スタート決定

（上段・中段・下段）

●ラップはしない。
●食品は、グリル皿に直接並べる。耐熱容器も使えます。
　ただし、金属製の容器は使えません。
　使い分けは、料理レシピ編のメニューを参考にしてください。
　〈メニュー例〉
　●グリル皿に直接並べるメニュー
　「ふかしいも」➡ P.132
　●耐熱容器に入れてグリル皿に並べるメニュー
　「蒸しプリン」➡ P.79

2 時間を合わせ スタート決定（加熱開始）

●スタートして約4分後、スチームが発生します。
●時間設定時に、便利な早送り機能があります。➡ P.21

●最大設定時間　30分

■加熱不足のときは追加加熱をする
加熱終了後、表示部の▲が点滅中（6分間）に追加時間を合わせて「スタート／決定」ボタンを押します。
追加加熱について➡ P.21

表示部の▲の点滅（6分間）が消えたときは、スチームで加熱します。

■加熱終了後、別の操作をしたいとき
「取消」ボタンを押してから操作してください。

手動加熱するときの目安時間

●自分で時間などを合わせて加熱するときの設定温度・時間の目安です。

レンジ600W(あたため)

種類	メニュー名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
室温・冷蔵	冷やごはん	1杯(150g)	約50秒~1分	—
	チャーハン	1人分(250g)	約2分30秒	—
	どんぶり物	1人分(350g)	約2分30秒~3分30秒	有
	みそ汁	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約2分30秒	有
	ポタージュスープ	1杯(180ml)	約1分30秒~2分	—
	粒入りスープ※	1杯(180ml)	約1分~1分30秒	有
	煮魚	1切れ(100g)	約1分	有
	野菜の煮物	1人分(150g)	約1分30秒~2分	—
	焼き魚	1切れ(80g)	約50秒	—
	ハンバーグ	1個(90g)	約1分~1分20秒	—
	野菜いため	1人分(200g)	約2分~2分30秒	—
	スパゲティ・焼きそば	1人分(250g)	約3~4分	—
	ハンバーガー	1個(100g)	約30~40秒	—
	バターロールなど	1個(30g)	約10秒	—
	牛乳	1杯(200ml)	約1分~1分20秒	—
	コーヒー	1杯(150ml)	約1分~1分30秒	—
	お酒	1本(180ml)	約1分	—
	さくら干し	1枚(35g)	約30~40秒	—
	お弁当	500g	約1分30秒~2分	—
	コロッケ	1個(100g)	約20~30秒	—
冷凍	ごはん(固まり)	1杯分(150g)	約2~3分	有
	ピラフ(パラパラの物)	1人分(250g)	約4~5分	有
	カレー・シチュー	1人分(300g)	約6~8分	有
	ポタージュスープ	1人分(300g)	約5~6分	有
	ハンバーグ	1個(90g)	約2分~2分30秒	有
	しゅうまい	12個(170g)	約3~4分	有
	お好み焼き	1袋(300g)	約6~8分	—
	フライ(揚げて冷凍した物)	3個(80g)	約1分~1分30秒	—
	ホットケーキ	1枚(60g)	約30秒~1分	—
	バターロールなど	1個(30g)	約20~30秒	—
	ミックスベジタブル	100g	約2分~2分30秒	有
	さやいんげん	100g	約2分30秒~3分	有
	さといも	100g	約3分~3分30秒	有

※粒入りスープはコーンがはねやすいので、「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。

- 食品の分量を2倍にした場合は、加熱時間を2倍弱に合わせます。
- いか・えびなどは、「レンジ」300Wで様子を見ながらあたためてください。
- パンのあたためは、時間がたつと固くなるので食べる直前に。
- コーヒーの設定時間は、加熱前の温度が室温(約20~25℃)のときの時間です。
- 冷凍カレー・シチューのあたためは、こびり付きを防ぐため途中で混ぜてください。
- ポップコーン、冷凍たこ焼き(レンジ用)はパッケージの加熱方法に従ってください。
- 冷凍食品は、冷凍庫から出して時間がたった場合(温度が上がった食品)は、設定時間を控えめに。

レンジ150W(解凍)

素材名	分量	設定時間 レンジ150W	ラップ ふた
ひき肉	300g	約9~12分	—
薄切り肉	300g	約9~12分	—
厚切り肉	300g	約7~10分	—
鶏もも肉(骨なし)	200g	約7~10分	—
鶏もも肉(骨付き)	200g	約8~11分	—
えび	10尾(約200g)	約5~7分	—
いか(ロール)	100g	約3~5分	—
まぐろ(ブロック)	200g	約6~8分	—
一尾魚	1尾(約300g)	約7~9分	—
切り身魚	1切れ(約100g)	約3~5分	—

- 冷凍庫から出して時間のたった(温度が上がった)食品は、設定時間を控えめにしてください。

レンジ600W(野菜の下ごしらえ)

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	加熱前 アク抜き	加熱後 色止め
ほうれん草	200g	約2分~2分30秒	—	要
キャベツ	100g	約1分30秒	—	—
小松菜	200g	約3分~3分30秒	—	要
チンゲン菜	200g	約1~2分	—	要
もやし	100g	約1分~1分30秒	—	—
グリーンアスパラガス	100g	約1分30秒~2分	—	要
なす	100g	約1~2分	要	要
ブロッコリー	100g	約1~2分	要	要
さやいんげん	100g	約1分30秒	—	要
かぼちゃ	200g	約2~3分	—	—
じゃがいも	1個(150g)	約3~4分	—	—
さつまいも	1本(200g)	約4~5分	—	—
さといも	5個(200g)	約4~5分	—	—
にんじん	100g	約1~2分	—	—

- アク抜き…加熱前水にさらす。
- 色止め…加熱後流水にさらす。

素材名	分量	設定時間 レンジ600W	ラップ ふた
冷凍ミックスベジタブル	100g	約1分40秒	—
冷凍さやいんげん	100g	約2分	—

- あとで調理しやすいように、氷が溶ける程度まで解凍してください。
- 大きさがまちまちの場合は、設定時間を控えめにして、解凍できた食品から取り出します。

⚠警告

食品・飲み物は加熱しすぎない

発火や発煙、やけどのおそれがあります

飲み物は、加熱後取り出したあとに、突然の沸とうによる飛び散りなどでやけどのおそれがあります

●設定時間を控えめにし、様子を見ながら加熱してください。

⚠注意

お弁当をあたためるときはふたやラップを外し、ゆで卵やアルミケース、調味料類も取り出す

火花が出たり、破裂によるけが、やけどのおそれがあります

レンジ300Wスチーム(あたため)

「レンジ」300Wを使用しています。

水分を補い、しっとり・ふっくらあたためたいときや、固くなりやすいおかずのあたためにおすすめです。(ラップなし)

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷やごはん	1杯(150g)	約2分~2分30秒
しゅうまい	8個(150g)	約3分~3分30秒
まんじゅう	1個(60g)	約50秒~1分20秒
焼き魚	1切れ(80g)	約2分~2分30秒
煮魚	1切れ(100g)	約2分~2分30秒
ハンバーグ	1個(90g)	約2分30秒~3分
焼きとり	4本(100g)	約2分~2分30秒
うなぎのかば焼き	100g	約2分~2分30秒
とんかつ	1枚(150g)	約2分30秒~3分
ひじきの煮物	100g	約2分~2分30秒
総菜パン	1個(130g)	約1~2分
ハンバーガー	1個(100g)	約1~2分
バターロールなど	1個(30g)	約50秒
	3個(90g)	約50秒~1分20秒

メニュー名	分量	設定時間 300Wスチーム
冷蔵中華まん(1個80g)	1個(80g)	約1分50秒~2分30秒
	2個(160g)	約3分10秒~3分50秒
	3個(240g)	約4分30秒~5分30秒
	4個(320g)	約6分10秒~7分10秒
冷凍中華まん(1個80g)	1個(80g)	約2分40秒~3分20秒
	2個(160g)	約5分~5分40秒
	3個(240g)	約7~8分
	4個(320g)	約8分30秒~9分30秒
冷凍しゅうまい	12個(170g)	約6分30秒~7分30秒
冷凍焼きおにぎり	2個(100g)	約3分30秒~4分30秒
冷凍ホットケーキ	1枚(60g)	約1分30秒~2分

スチーム

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 スチーム	備考
茶わん蒸しのあたため	4個	グリル皿中段	約20~25分	—
切り身魚の蒸し物	4切れ(1切れ約100g)	グリル皿上段	約20~25分	—

グリル

メニュー名	分量	付属品と棚位置	設定時間 両面グリル	備考
さわらのみそ漬け焼き	100g×4切れ	グリル皿上段	約11~14分	—
いかの照り焼き	2はい		約11~14分	—

オーブン

メニュー名	標準分量	付属品と棚位置	設定時間 オーブン「予熱あり」1段	備考
骨付き鶏もも肉	200g×4本	角皿下段	250℃ 約16~20分	アルミホイルを敷く
スコーン	直径5cm 約16個		200℃ 約15~25分	—
冷蔵ピザ	直径22cm 1枚		230℃ 約7~12分	—

オーブン予熱時間の目安: 150℃ 約6分　160℃ 約7分　170℃ 約8分　180℃ 約9分　190℃ 約10分　200℃ 約11分　210℃ 約13分　250℃ 約20分

骨付き鶏もも肉の焼きかた

関節から下の足の骨を取り、火の通りをよくするために、骨に沿って根元まで肉を切り開く。

※材料や作りかたを掲載していないメニューがあります。お手持ちの料理本と上の表を参考にして作ってください。

お手入れする

⚠警告

●お手入れ時、電源プラグは抜く
感電のおそれがあります

●庫内が冷めてからお手入れする
やけどやけがのおそれがあります

⚠注意

庫内に付着した油や食品カスはふき取る
そのまま加熱すると発火や発煙の原因になります
必ず庫内が冷めてからふき取ってください。

■次の物は、使わないでください。
（傷が付いたり、色がはげたりします）

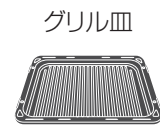
・シンナー・ベンジン
・住宅・家具用合成洗剤
（アルカリ性）

・ガラスクリーナー
・スプレー式の洗剤

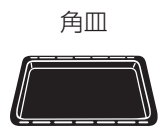
・クレンザー

■洗剤や食品カスを、すき間やパンチング穴、赤外線センサー取り付け部（庫内奥上）に入れないでください。
（故障の原因になります）

■グリル皿・角皿　柔らかいスポンジで、汚れを落とす

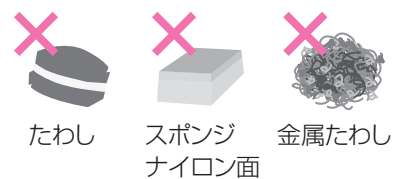
使用後、台所用洗剤（中性）で洗ってください。

グリル皿

※すぐに湯で洗うか、湯につけ置きして洗ってください。
調味料を付けたままで放置するとフッ素コートを傷める原因になります。

角皿

※汚れが取れにくい場合のみメラミンフォームのスポンジ（洗剤を使わないタイプの白いスポンジ）でこすってください。

たわし

スポンジ
ナイロン面

金属たわし

●左記のたわしなどはグリル皿や角皿を傷付けるため使わないでください。
スポンジの柔らかい面を使ってやさしくお手入れすることをおすすめします。

●特にグリル皿は激しくこするとフッ素コートがはがれたり、裏面の発熱体が傷付いたりして効果が薄れます。

■庫内　固く絞ったぬれぶきんで、水ぶきする

付着した油や食品・水分はすぐにふき取ってください。さびの原因になります。

スチームを効率よく使用できるように、機密性の高い設計になっているため、
スチームを使わないときも調理後、庫内（側面・底面）に水滴が付着します。
冷めてから、そのつど、ふきんなどでふき取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤（中性）を布にしみ込ませてふき取ります。

●底面のひどい汚れはクリームクレンザーでふき取り、その後ぬれぶきんでふいてください。

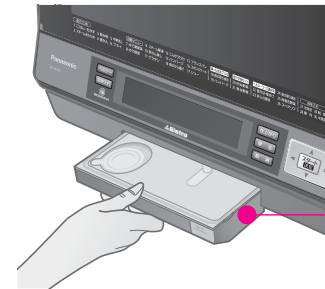
●庫内奥面右上部にある温度センサーに触れないでください。➡ P.13
（センサーが曲がると正しい温度が検知できなくなります）
●庫内や周囲のパッキン部を強くこすらないでください。
（庫内のフッ素加工がはがれ、効果の低下や、パッキン部のはがれの原因になります）
●底面に水をかけたり、衝撃を与えたりしないでください。（セラミックガラス製なので割れるおそれがあります）
●においが気になるときは、お手入れの「29 脱臭」をしてください。➡ P.54

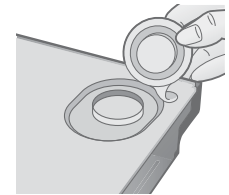
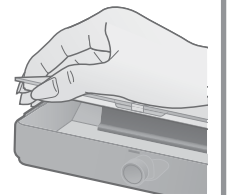
■外まわり　柔らかい布で、水ぶきする

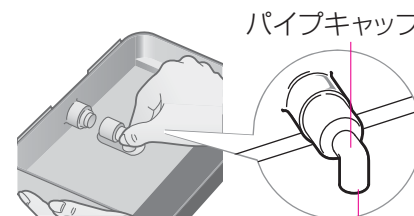
付着した油や食品はすぐにふき取ってください。
汚れがひどい場合は、台所用洗剤（中性）を布にしみ込ませてふき取ります。

●ドアの内側・外側・ハンドル部
水ぶきのあと、柔らかい布でからぶきしてください。

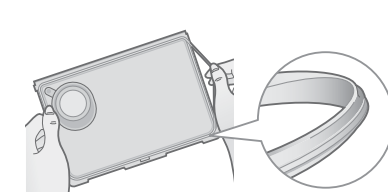
■給水タンク　柔らかいスポンジで水洗いする

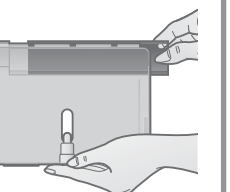
洗剤で洗うと、においの原因になります。

給水タンク出し入れ口は、柔らかい布で水ぶきし、ひどい汚れは薄めた洗剤（中性）でふき取る。

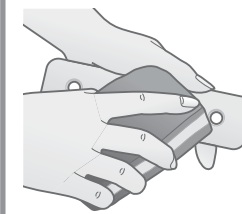
●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。
（変形や破損の原因になります）

給水ふた　ふた

それぞれのふたは、しっかり閉める。
（水漏れの原因になります）

パイプキャップ

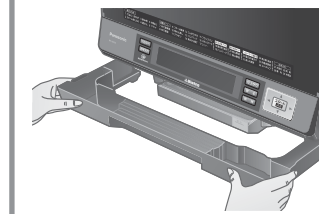
パイプキャップ　（必ず下向き）

●取り付けるとき
上記イラストのように下向きに取り付けてください。
（向きを変えると、水を最後まで吸い上げることができません）

内側（平ら）　外側（突部）

パッキンゴム
ゴムの内側と外側を、正しく取り付ける。
（間違えると、水漏れやふたが閉まらない原因になります）

タンクカバー
刻印の矢印方向にスライドして外す。

■セラミックカバー　水洗いする

※陶器製です。
（落とすと割れるのでご注意ください）

●汚れたままでヒーター調理をすると汚れが焼き付いて取れにくいため、まめなお手入れをおすすめします。
●ひどい汚れには、クリームクレンザー、漂白剤が使えます。

■クリーントレー　スポンジで水洗いする

●食器乾燥機や食器洗い乾燥機は、使わないでください。
（変形の原因になります）

次ページへつづく

自動でお手入れする お手入れ

「27 水抜き」

給水タンクから水受皿までの給水経路に残るスチーム用の水を抜くことができます。

1 必ず、給水タンクを取り出す

2 「27」を選び スタート決定

（1度押す）

●給水タンクを取り出して操作しないと、水受皿から水があふれます。

3 水受皿に排水された水をふき取る

●連続使用は3回までです。

汚れてきたら

タンクに満水まで水を入れる➡ P.20

「28 庫内」

スチームで庫内の汚れを浮かせて、落としやすくします。

（目安時間　約30分）

スチーム加熱

庫内のにおいが気になるときに

「29 脱臭」

庫内のにおいの原因（汚れなど）を焼き切って脱臭します。
脱臭するときは、しっかり換気をしてください。

（目安時間　約20分）

ヒーター加熱

お手入れ前に、角皿、グリル皿、セラミックカバーを取り出し、庫内の汚れをふき取っておく。

1 お手入れの番号を選び スタート決定

お手入れ　自動メニュー　28　水確認

「庫内」
終了後、電源プラグを抜き、庫内の奥面や側面などの浮き出た汚れをふき取ってください。

「脱臭」では
ヒーターを使用しているため終了後、本体や庫内が熱くなっています。お気を付けください。

お願い
加熱後、ファンがまわって電気部品を冷却するため、最大約15分間は電源プラグを抜かないでください。➡ P.15

「30 水受皿」

市販の洗浄用クエン酸※を水に溶かして水受皿の水アカなどを取ります。

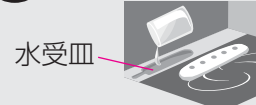
（目安時間　約30分）

※別売品でクエン酸をご紹介しています➡ P.11

ヒーター+スチーム加熱

1 水にクエン酸を混ぜて溶かす

3 「30」を選び スタート決定

2 1 を水受皿にあふれない程度に注ぎ、セラミックカバーを戻す

●あふれさせると、庫内底面のパッキンが傷むことがあります。

手順 3 へ

4 終了後、セラミックカバーを水洗いし、すみやかに水受皿に残った湯をふき取る

●時間をおくと、フッ素コートが傷むことがあります。
●強くこすらないでください。フッ素コートがはがれる原因になります。
水受皿のお手入れには、クレンザー・漂白剤などは使用しないでください。

うまく仕上がらない

あたため

■1 ごはん・おかず

	症状	対処
共通	熱くならない	●食品が金属容器・アルミホイルなどで、おおわれていませんか。 ●陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。 ●もう少し加熱したい場合は、「レンジ」600Wで時間を合わせて追加加熱してください。➡ P.41 ●冷凍したカレーは自動ではうまくあたためられません。ラップをして「レンジ」600Wで時間を合わせて加熱してください。➡ P.50
共通	たれが飛び散る	●深めの耐熱容器に入れて、ラップをしてあたためてください。 ●たれは加熱後にかけましょう。
1品	熱すぎる	●あたためる分量が少なすぎませんか。100g以上にしてください。 ●深さに対してできるだけ口が広い容器をお使いください。赤外線センサーをうまく働かせるためです。
1品	冷凍ごはんがぬるい	●あたためる分量が多すぎませんか。300g以下にしてください。 ●ラップの重なっている方を上にしていませんか。必ず下にしてください。
2品	うまくできない	●庫内底面の円形のイラストの中に食品を置いていますか。はみ出すとうまくあたたまりません。 ●あたためる分量が多すぎませんか。1品250g以下にしてください。 ●冷凍物の分量が多くありませんか。食品の分量は同じぐらいにしてください。

■2 スチームあたため

症状	対処
時間が長くかかる	●スチームを発生させてあたためるため、レンジ加熱のみのあたためより時間がかかります。
ごはん・おかずが熱すぎる	●仕上がりを「弱」または「やや弱」に調節してください。 ●100g未満は「レンジ」300Wスチームで時間を合わせて加熱してください。

■3 飲み物、4 酒かん

症状	対処
熱すぎる 上と下で温度が違う	●杯数の設定・置きかたは合っていますか。 ●あたための「3 飲み物」か「4 酒かん」を使いましたか。 ●少量を加熱すると沸とうします。容器の8分目まで入れてください。 ●厚手のカップを使うと、熱い場合があります。温度を低めに合わせるか薄手のカップに変えてください。 ●設定温度は高くありませんか。変えた温度は記憶され、次回のあたため時に表示します。 ●加熱後よく混ぜてください。 「3 飲み物」「4 酒かん」➡ P.32

■5 中華まん

症状	対処
うまくできない	●中華まんの種類や重さなどに合わせて仕上がりを選んでください。 ●自動では70～120gまであたためることができます。それ以外の小さなもの、大きなものは「レンジ」300Wスチームで様子を見ながら加熱してください。 ●冷蔵庫または、冷凍庫で保存した中華まんのあたためにお使いください。室温の中華まんは熱めに仕上がります。「仕上がり」ボタンで1～2段階弱めに設定してください。 ●個数の設定をまちがえていませんか。 ●置きかたをまちがえていませんか。 「5 中華まん」➡ P.32

自動メニュー

■7 ゆで葉果菜、8 ゆで根菜

症状	対処
うまくできない	●野菜を直接庫内に置いて加熱したり、陶器・ガラス・プラスチック製のふたを使っていませんか。野菜は皿にのせ、ラップでおおって加熱してください。 ●100g未満の野菜は「レンジ」600Wで様子を見ながら加熱してください。
ゆでムラがある	●ほうれん草などの葉菜は、葉と茎を交互に重ねてください。 ●かぼちゃなどは、大きさをそろえて切ってください。 ●じゃがいもなどは、加熱後約5分蒸らしてください。また2個以上ゆでるときは、大きさが同じくらいのじゃがいもを選んでください。 ●じゃがいもなどで、部分的に固さが残る場合は、少し大きめの耐熱皿を使うと、加熱時間が長くなり固さが緩和されます。 ●ほうれん草などで、できすぎるときは、葉を上から押さえて高さを低くするようにラップをしてください。

■9 スチーム解凍

症状	対処
食品が煮えた	●食品の厚みが不均一だと細い部分が煮えやすくなります。冷凍するときは、食品の厚みを3cm以下にそろえてください。魚などは尾にアルミホイルを巻いてください。 ●ラップなどの包装を取り外してください。 ●形状、開始温度によっては煮えることがあります。 ●100gは仕上がり「やや弱」、500gは仕上がり「やや強」、さしみは仕上がり「弱」に合わせてください。「9 スチーム解凍」➡ P.34

■10 茶わん蒸し

症状	対処
うまくできない	●容器の置きかたをまちがえていませんか。 ●個数の設定をまちがえていませんか。 「10 茶わん蒸し」➡ P.109

■12 こんがり15分

症状	対処
うまくできない	●レシピ通りの分量で調理していますか。分量を増やして加熱するときは、「グリル」両面上段で様子を見ながら加熱してください。 (「こんがり15分」標準メニューを「グリル」両面上段で焼くときは約15～17分に合わせてください。)

■15 フランスパン

症状	対処
うまく焼けない うまくふくらまない	●生地の発酵状態は良好でしたか。発酵時に生地の温度が高すぎるとうまくふくらまず、焼き上がりも悪くなります。 「パン作りのコツ」➡ P.72
焼き色にムラがある	●ブザーが鳴ったとき(残り時間約10分で)、角皿の前後を入れかえていますか。ブザー音をパターン3に設定しているときはブザーは鳴りません。➡ P.17

■16 スポンジケーキ

症状	対処
うまく焼けない うまくふくらまない	●卵の泡立てがしっかりできていますか。泡立て器の先から落ちる泡で文字が書けるくらいまで泡立てましょう。
泡立てがうまくできない	●ボールに油分や水分が付いていませんか。泡立てるときのボールは、油分や水分が付いていない物を使ってください。
部分的に粉が残る	●よくふるいながら入れましたか。ふるうことで不純物や粉の固まりを取り除き、また空気をたっぷり含ませる効果もあります。
焼き色が薄い	●材料や作りかたの違い、ケーキ型の種類で焼き色が変わることがあります。(例えば、グラニュー糖を使うと焼き色は薄くなります)

次ページへつづく

うまく仕上がらない(つづき)

自動メニュー

■17 シュー

症状	確認・対処
焼き色にムラがある 大きさにムラがある	●生地を同じ大きさに絞り出しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。
うまくふくらまない	●生地作りのコツ➡ P.88

凍ったままグリル

■全般

症状	確認・対処
うまく焼けない	●食材の厚みをそろえ、平らに冷凍していますか。 「凍ったままグリル」のコツ➡ P.157 ●置きかたは合っていますか。各ページを参照してください。 ●冷凍保存できる期間は2～3週間までです。長期間保存したものは乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります。
味が濃い、薄い	●冷凍しないで焼いていませんか。 ●本書のレシピは、冷凍した食品がうまく焼き上げられるように考えられたレシピのため、冷凍保存せずに焼くと味が変わる場合があります。 お好みで調味液やたれの分量を調整してください。
冷凍しないで焼くとうまく焼けない	●「ハンバーグ」を冷凍しないで焼くときは、P.125の「ハンバーグ」のレシピで調理してください。 ●「ハンバーグ」以外は、冷凍しないで焼くときの目安をレシピに記載しています。 あくまでも目安ですので、必ず様子を見ながら加熱してください。 ●冷凍しないで焼けないメニューには目安を記載していません。

■18 鶏の照り焼き

症状	確認・対処
生っぽさが残る	●肉の厚い部分に切れ目を入れて、平らに冷凍していますか。 厚い部分は温度が上がりにくい場合があります。

■19 ハンバーグ

症状	確認・対処
焼けない 焼き色が薄い	●本書のレシピの分量で冷凍していますか。 ハンバーグの水分が多いと温度が上がりにくく、上手に焼けません。

■22～26 ヘルシーコース共通

症状	確認・対処
焼き色が薄い	●料理レシピ編記載の分量より多い分量で調理していませんか。 分量が多すぎると焼き色が薄くなることがあります。 お好みで追加加熱してください。➡ P.21
焼き色が濃い	●料理レシピ編に記載の分量より少ない分量で調理していませんか。 ●鶏の照り焼きなど漬け込み時間が長くありませんか。 ●鶏の照り焼き、スペアリブなど脂分を取るために焼き時間を長く設定しているため、やや焼き色が濃くなることがあります。
焼き色にムラがある	●グリル皿の周囲は、中央に比べて焼き色が薄くなります。 ムラが気になる場合は、中央に寄せて置いてください。

自動調理全般

症状	確認・対処
うまくできない	●仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。 分量、切りかたなどはレシピに従ってください。

オーブン

症状	確認・対処
肉が焼けない 生っぽい	●冷蔵庫に入れて冷えきったまま焼くと、内部に生が残ることがあります。 室温で十分に温度をなじませてください。
焼き色にムラがある	●中段を使っていませんか。1段で調理するときは上段または下段をお使いください。(メニューによって最適な棚位置は異なります) ●クッキー、マドレーヌ、バターロールなどは、生地の大きさがそろっていないと焼きムラが出やすくなります。 生地の大きさはそろえてください。 ●型や条件によっては、レシピ通りの温度ではうまく仕上がりません。 10～20℃高め・低めで設定してみてください。
紙型を使うとうまくできない	●スポンジケーキやシフォンケーキなどは金属製の型を使って焼くときよりも焼き時間が長くなる場合があります。 様子を見ながら加熱してください。 ●分量に合った大きさの紙型を使っていますか。 大きすぎても小さすぎてもうまくできません。
パンがうまく焼けない ふくらまない	●生地の発酵状態は良好でしたか。「パン作りのコツ」➡ P.72 ●生地を同じ大きさに成形しましたか。 大きさが異なると、焼いたときムラになります。

■シフォンケーキ

症状	確認・対処
空洞ができる	●卵白の泡立てはツノが立つまでしっかり泡立てないと空洞の原因になります。また生地を混ぜるときは卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜてください。 ●シフォンケーキ型の底のすき間が大きいと、底面に大きな空洞ができる場合があります。

スチーム

症状	確認・対処
うまくできない	●水がなくなっていませんか。水の量が少なかったり、水を入れ忘れたりした場合にはうまくできません。 (P.63の「調理中に 水確認 と出る」を参照)

グリル

症状	確認・対処
肉・魚などの焼き色が薄い 生っぽい	●内部が凍っていませんか。(凍ったままグリル以外) 必ず、完全に解凍してから焼いてください。 ●チルドやパーシャルで保存された食品は、内部温度が低めに仕上がることがあります。

■さんまの塩焼き

症状	確認・対処
焼き色が 濃い・薄い	●季節や鮮度、脂ののり具合によって焼き色が異なります。 焼き足りないときは、「グリル」上面で様子を見ながら焼いてください。
皮が破れる	●脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあります。サラダ油を塗ってください。また、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

よくあるお問い合わせ

Q 質問		A 答え
レンジ	アースは必要?	●アースは確実に取り付けてください。➡ P.4 電源コンセントにアース端子がないときは、アース工事が必要です。 特に、湿気の多い場所や水けのある場所では、アース工事が法律で義務付けられています。➡ P.10 アース端子がない場合、アース線の長さが足りないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
レンジ	設置のとき、すき間がない (例) 上面があけられない	●安全にご使用いただくために、本体上面、壁とは、下表以上の距離を確保してください。 ※左右両方の離隔距離は、左右を5cm以上あけると、上方は10cm以上でお使いいただけます。➡ P.8
レンジ	カラ焼きは必要?	●初めて使うときも必要ありません。そのままご使用ください。 においや煙が気になる場合は、しっかり換気を行いながら、脱臭をしてください。➡ P.54
調理	「スチームプラス」って何?	●オーブン調理やグリル調理中にスチームを加えて、火の通りやふくらみをよくしたいときに使います。➡ P.48
調理	おもちやトーストは焼ける?	●おもち　庫内が大きく、ヒーターが離れているため焼くことができません。 ●トースト　「オーブン」を使って焼くことができます。➡ P.76
調理	表面をもう少し焦がしたい	●「グリル」上面を使って焼くことができます。➡ P.46
使いかた	予熱中庫内灯がつかない	●予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。
使いかた	給水経路の水を抜きたい	●給水タンクを取り出し、お手入れの「27 水抜き」をしてください。 ノズルから排水されます。お手入れのしかた➡ P.54
使いかた	デモモードって何?	●店頭で実演するためのモードのことです。店頭用であるため加熱できません。デモモードの解除方法➡ P.14
使いかた	水確認 と表示する	●タンクへの給水忘れを防ぐために、スチーム使用のメニューを選ぶと、表示部に「水確認」を点滅表示します。 タンクに水が入っていても表示します。 加熱をスタートすると表示は消えます。

場所	上方	左方	右方	前方	後方	下方
離隔距離(cm)	20	0	0	(開放)	0	0

エコナビQ&A

Q 質問	A 答え
エコナビのしくみは?	●赤外線センサーで食品の温度と位置をチェックし、温度が低い部分に効率よく電波があたるように「ねらって加熱」を開始します。 省エネ効果があると判定した場合、エコナビ運転となります。
エコナビはいつ働くの?	●あたため「1 ごはん・おかず」の65～85℃設定で、あたため時に、食品の温度差や置き位置を見分けて温度差を検知したら「ねらって加熱」を開始します。この電子レンジで「ねらって加熱」をしない場合と比べて省エネ効果があると判定した場合に、エコナビ運転となり、ランプが点灯します。➡ P.26 食品の種類・分量・初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により省エネ効果は異なります。
あたためはすべてエコナビ?	●あたため「1 ごはん・おかず」の65～85℃設定時だけ働きます。 他のメニューでは働きません。
ランプの点滅・点灯の意味は?	●食品の温度差や置き位置を見分けて、エコナビ判定を開始しても省エネ効果がある場合は点灯しますが、食品の種類・分量・初期温度、設定温度、置き位置などの諸条件により、エコナビ運転しないことがあります。その場合はランプは消灯します。
ランプが点滅・点灯しない	●あたため「1 ごはん・おかず」の65～85℃設定時以外ではランプの点滅・点灯はしません。 ●あたため「1 ごはん・おかず」の65～85℃設定時の、エコナビ判定中は点滅、エコナビ確定後に点灯します。➡ P.26 ●エコナビ効果が得られない場合、加熱終了までランプが点滅する場合と、途中で消灯する場合があります。
少ない時間しかランプが点灯しない	●点灯時間が長いほど、エコナビ効果があるわけではありません。 ランプは効果があると判定したタイミングで点灯します。 ランプが点灯した場合は、点滅開始したときから加熱終了までが省エネになっています➡ P.26
省エネになるのはエコナビ運転時だけ?	●待機時電力オフ、オーブン予熱中の庫内灯の消灯など、省エネの工夫がされています。 (年間消費電力量※1　: 69.7 kWh ／年 省エネ基準達成率※2 : 105%) ●さらに、食品の温度差や置き位置を見分けて、「ねらって加熱」し、省エネ運転をするのがエコナビです。 ※1 : 年間消費電力量について➡ P.66 ※2 : 省エネ法に定められた2008年度基準に対する達成率を示しています。

故障かな?

故障かな?と思われたときは、以下の項目に従って調べてください。

症　状	原　因
まったく動かない	●停電していませんか。 ●配電盤のブレーカーが切れていませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。 ●表示部に初期画面を表示していますか。自動電源オフ機能が働いている場合はドアを開けて、初期画面が表示されてから操作してください。
食品があたたまらない	●表示部に「デモ」が出ていませんか。 店頭用のモードに設定されています。 ●◀▶ボタンで「レンジ」に合わせ、「スタート／決定」ボタンを4回押します。さらに「取消」ボタンを4回押すと「デモ」表示が消え、解除されます。
本体から音がする	●電子レンジの出力やヒーターを切り換えているスイッチの音、スチームの発生音、部品を冷却するファンの音です。 故障ではありません。(発酵時はファンを断続的にまわしています)
調理中に火花が出る	●レンジ(電波)を使うメニューでは、金属容器などは使えません。 ●金粉・銀粉のある容器や、付属品の角皿を使用していませんか。 ●庫内の壁に金属(アルミホイル・金ぐしなど)が触れていませんか。
スチームが漏れる	●スチーム調理中、ドアの周囲から少量の蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。
煙やいやなにおいが出た	●初めて使うときは、防さびの油が焼け、においや煙が出ることがあります。 気になる場合は、しっかり換気を行い脱臭をしてください。➡ P.54 ●庫内・ドア内側に、食品カス・油などが付いていませんか。ヒーター調理中は、排気口などから蒸気や煙が出ることがありますが故障ではありません。
ドアがくもり水滴が落ちる	●メニューにより若干の水滴が出ることがあります。
あたためが終了しない	●現在温度は食品のおよその平均温度を表示しています。 温度の低い部分がある場合は設定温度近くの表示から、しばらく変わらず終了しないことがあります。故障ではありません。
スチームが出ない	●給水タンクは確実にセットされていますか。水は入っていますか。➡ P.20
庫内に水が残る	●スチーム加熱終了後、メニューによっては庫内底面に水がたまります。 冷めてからふきんなどでふき取ってください。 また、クリーントレーにたまった水も毎回捨ててください。➡ P.20
スチーム使用時、音がする	●給水タンクから水を吸い込むときに空気をかみ込む音で、故障ではありません。
ブザーが鳴らない	●ブザー音設定がパターン3になっていませんか。 ブザー音をパターン3に設定しているときは、ブザーは鳴りません。➡ P.17
追加加熱ができない	●追加加熱設定が「OFF」になっていませんか。 「OFF」のときは、追加加熱できません。➡ P.21
予熱中庫内灯がつかない	●予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

症　状	原　因
レンジ加熱中、画面が戻る	●庫内に食品が入っていない、または少量の食品(100g未満)を入れて加熱していませんか。庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ●市販の発熱体を使用した容器などで加熱していませんか。 (使える容器・使えない容器➡ P.18) →異常高温になり、安全機能が働いて自動的に動作を停止することがあります。

次の表示が出たときは内容を確認したあと操作し直してください。
「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

表示	内容
調理中に 水確認 と出る	調理中、給水タンクの水がなくなったときに表示します。 食品の分量やメニューによっては 水確認 表示が出ない場合があります。 ●調理中に 水確認 を表示し、調理を一時停止するメニュー 「レンジ」300Wスチーム、「スチーム」 あたため「5 中華まん」 自動メニュー「10 茶わん蒸し」 お手入れ「28 庫内」 ※停止したときはタンクに水を入れ(➡ P.20)、「スタート／決定」ボタンを押して調理を再開させます。 ●調理中に 水確認 を表示するが、調理を続行するメニュー 「スチームプラス」 ※次回からは、スタートする前にタンクの水量を確認してください。➡ P.20
U41	電気部品の温度が高いときに表示します。 ●食品を入れずに加熱していませんか。 ●少量の食品(100g未満)を加熱していませんか。 庫内に食品を入れるか、分量を増やして加熱してください。 ●レンジ(電波)を使うメニューで付属の角皿を入れて加熱していませんか。 付属の角皿は、オーブン(発酵)、上面グリル以外では使えません。 ●両面グリル調理で、グリル皿を入れずに加熱していませんか。 グリル皿を入れて加熱してください。 ●敷物や、紙などが本体底面に吸い付けられて吸気口(➡ P.12)をふさいでいませんか。取り除いてください。故障の原因になります。 ●「取消」ボタンを押してから操作し直してください。
U50	庫内の温度が高いときに表示します。 ●表示が消えるまでドアを開けて待つか、「取消」ボタンを押してから手動メニュー(レンジ、グリル、オーブン、スチーム)で調理してください。
U90	自動で水抜きを連続で行ったときに表示します。 ●水受皿に排水された水をふき取ってください。 ●電源プラグを抜くか、自動電源オフになってからドアを開閉し、初期画面が表示されてから給水タンクを取り出し操作し直してください。

■以上のことをお調べになり、それでもなお異常があるときは次の内容をお買い求め先へご連絡ください。

1. 故障状況
2. 製品名(スチームオーブンレンジ)
3. 品番(NE-W305)
4. お買い上げ日(年月日)

■次のような表示が出たら、表示内容をお買い求め先にご連絡ください。

「取消」ボタンを押すと表示は消えます。

Hのあとの□□には、2けたの数字が入ります。

保証とアフターサービス

使いかた・お手入れ・修理 などは

■まず､お買い求め先へ ご相談ください。

▼お買い上げの際に記入されると便利です

販売店名	
電　話	(　　　)　　　－
お買い上げ日	年　　月　　日

修理を依頼されるときは

「うまく仕上がらない」､「エコナビ Q&A」､「よくあるお問い合わせ」､「故障かな？」(P.56～63)でご確認のあと､直らないときは､まず電源プラグを抜いて､お買い上げ日と右の内容をご連絡ください。

●製品名	スチームオーブンレンジ
●品　番	NE-W305
●故障の状況	できるだけ具体的に

●保証期間中は、保証書の規定に従って出張修理いたします。

保証期間：お買い上げ日から本体１年間｡ただし､マグネトロンは２年間です。
（一般家庭用以外に使用される場合は除きます）

●保証期間終了後は、診断をして修理できる場合はご要望により修理させていただきます。

※修理料金は次の内容で構成されています。

- 技術料　診断・修理・調整・点検などの費用
- 部品代　部品および補助材料代
- 出張料　技術者を派遣する費用

※補修用性能部品の保有期間　8年

当社は､このスチームオーブンレンジの補修用性能部品(製品の機能を維持するための部品)を､製造打ち切り後８年保有しています。

■転居や贈答品などでお困りの場合は、次の窓口にご相談ください。

ご使用の回線（IP 電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。

●使いかた・お手入れなどのご相談は…

パナソニック 総合お客様サポートサイト

http://panasonic.co.jp/cs/

パナソニック お客様ご相談センター　365日 受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 携帯･PHS OK **0120-878-365**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

音声ガイダンスを短くするには、案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「440＃」を押してください。
（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

■上記番号がご利用いただけない場合　**06-6907-1187**
■FAX　フリーダイヤル　**0120-878-236**

Help desk for foreign residents in Japan　Tokyo (03) 3256 - 5444　**Osaka** (06) 6645 - 8787
Open : 9:00 - 17:30 (closed on Saturdays / Sundays / national holidays)

※上記の内容は、予告なく変更する場合があります。ご了承ください。

●修理に関するご相談は…

パナソニック 修理サービスサイト

http://club.panasonic.jp/repair/

インターネットでのご依頼も可能です。

パナソニック 修理ご相談窓口

電話 フリーダイヤル 携帯･PHS OK **0120-878-554**
※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

• 上記電話番号がご利用いただけない場合は、各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて】

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

■各地域の修理ご相談窓口　※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

• 地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

地区	窓口	電話	所在地
北海道地区	札　幌	☎ (011)894-1251	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7
	旭　川	☎ (0166)22-3011	旭川市2条通16丁目1166
	帯　広	☎ (0155)33-8477	帯広市西20条北2丁目23-3
	函　館	☎ (0138)48-6631	函館市西桔梗町589-241
東北地区	青　森	☎ (017)775-0326	青森市大字浜田字豊田364
	秋　田	☎ (018)868-7008	秋田市外旭川字小谷地3-1
	岩　手	☎ (019)645-6130	盛岡市厨川5丁目1-43
	宮　城	☎ (022)387-1117	仙台市宮城野区扇町7-4-18
	山　形	☎ (023)641-8100	山形市平清水1丁目1-75
	福　島	☎ (024)991-9308	郡山市備前舘2丁目5
首都圏地区	栃　木	☎ (028)689-2555	宇都宮市上戸祭3丁目3-19
	群　馬	☎ (027)254-2075	前橋市箱田町325-1
	茨　城	☎ (029)864-8756	つくば市筑穂3丁目15-3
	埼　玉	☎ (048)728-8960	桶川市赤堀2丁目4-2
	千　葉	☎ (043)208-6034	千葉市中央区末広5丁目9-5
	東　京	☎ (03)5477-9700	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17
	山　梨	☎ (055)222-5822	甲府市宝1丁目4-13
	神奈川	☎ (045)847-9720	横浜市港南区日野5丁目3-16
	新　潟	☎ (025)286-0180	新潟市東区東明1丁目8-14
中部地区	石　川	☎ (076)280-6608	金沢市玉鉾2丁目266番地
	富　山	☎ (076)424-2549	富山市根塚町1丁目1-4
	福　井	☎ (0776)21-0622	福井市問屋町2丁目14
	長　野	☎ (0263)86-9209	松本市寿北7丁目3-11
	静　岡	☎ (054)287-9000	静岡市駿河区高松2丁目24-24
	愛　知	☎ (052)819-0225	名古屋市瑞穂区塩入町8-10
	岐　阜	☎ (058)278-6720	岐阜市中鶉4丁目42
	三　重	☎ (059)254-5520	津市久居野村町字山神421
近畿地区	滋　賀	☎ (077)582-5021	守山市水保町1166番地の1
	京　都	☎ (075)646-2123	京都市南区上鳥羽中河原3番地
	大　阪	☎ (06)7730-8888	大阪市城東区関目2丁目15-5
	奈　良	☎ (0743)59-2770	大和郡山市筒井町800番地
	和歌山	☎ (073)475-2984	和歌山市中島499-1
	兵　庫	☎ (078)796-3140	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4
中国地区	鳥　取	☎ (0857)26-9695	鳥取市安長295-1
	米　子	☎ (0859)34-2129	米子市米原4丁目2-33
	松　江	☎ (0852)23-1128	松江市平成町182番地14
	出　雲	☎ (0853)21-3133	出雲市渡橋町416
	浜　田	☎ (0855)22-6629	浜田市下府町327-93
	岡　山	☎ (086)242-6236	岡山市北区野田3丁目20-14
	広　島	☎ (082)295-5011	広島市西区南観音1丁目13-5
	山　口	☎ (083)973-2720	山口市小郡下郷220-1
四国地区	香　川	☎ (087)874-3110	高松市国分寺町国分359番地3
	徳　島	☎ (088)624-0253	徳島市沖浜2丁目36
	高　知	☎ (088)834-3142	高知市仲田町2-16
	愛　媛	☎ (089)905-7544	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1
九州地区	福　岡	☎ (092)593-8002	春日市春日公園3丁目48
	佐　賀	☎ (0952)26-9151	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044
	長　崎	☎ (095)830-1658	長崎市東町1919-1
	大　分	☎ (097)556-3815	大分市萩原4丁目8-35
	宮　崎	☎ (0985)63-1213	宮崎市本郷北方字草葉2099-2
	熊　本	☎ (096)367-6067	熊本市健軍本町12-3
	鹿児島	☎ (099)250-5657	鹿児島市与次郎1丁目5-33
沖縄地区	沖　縄	☎ (098)877-1207	浦添市城間4丁目23-11

所在地、電話番号は変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。
最新の「各地域の修理ご相談窓口」はホームページをご活用ください。http://panasonic.co.jp/cs/service/area.html

0112

仕　様

電子レンジ	消費電力	1.40 kW
	高周波出力	1000 W※1・700～150 W相当
	発振周波数	2,450 MHz
	温度調節範囲	−10～90 ℃
スチーム	スチームヒーター出力	0.62 kW
グリル	消費電力	1.38 kW
	ヒーター出力	1.31 kW
オーブン	消費電力	1.38 kW
	ヒーター出力	1.31 kW
	温度調節範囲	発酵(30・35・40・45 ℃)・100～250 ℃ ・このオーブンレンジの250℃での運転時間は約5分間です。 その後は自動的に230℃に切り換わります。
電源	交流100 V(50 Hz／60 Hz共用)	
質量	約19.3 kg	
寸法	外形	幅494 mm×奥行452 mm×高さ387 mm
	庫内	幅394 mm×奥行309 mm×高さ234 mm

消費電力量の目安

区分名※2	F：オーブンレンジ(熱風循環加熱方式の物)
電子レンジ機能の年間消費電力	54.5 kWh／年
オーブン機能の年間消費電力量	15.2 kWh／年
年間待機時消費電力量	0.0 kWh／年
年間消費電力量	69.7 kWh／年

※1 高周波出力1000Wは短時間高出力機能(最大5分)であり、調理中自動的に700Wに切り換わります。
これは自動の限定したメニュー(あたための「1 ごはん・おかず」、「3 飲み物」、「4 酒かん」)で働きます。
※2 区分名は省エネ法に基づき、機能、加熱方式、および庫内容積の違いで分かれています。

●コンセントに電源プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部に初期画面を表示時1.7W)
●年間消費電力量(kWh／年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」新測定法による数値です。
●実際にお使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。
●この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。
また、アフターサービスもできません。

愛情点検 長年ご使用のスチームオーブンレンジの点検を!

こんな症状はありませんか	●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●異常なにおいや音がする。 ●ドアに著しいガタや変形がある。 ●触ると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	▶	ご使用中止	事故防止のため、ご使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて販売店へ点検をご依頼ください。

便利メモ(おぼえのため記入されると便利です。)

お買い上げ日	年　月　日	品番	NE-W305
販売店名	☎　(　　)		

Cook Book

スチームオーブンレンジ
料理レシピ編

●料理レシピは、裏表紙からご覧ください。
(レシピの目次は160～163ページです)
●本書に掲載の写真やイラストは、実物と異なる場合があります。写真は盛り付け例です。
●付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。

レシピなど、お役立ち情報を満載のパナソニックホームページへ!
http://panasonic.jp

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

ADVICE［浅田先生のアドバイス］

山形食パンのコツ

食パンの生地は、水分が多く、こねはじめはベタベタしますが、がんばってこねましょう。こね上がりを確かめるときに、のびがよく薄い膜ができるようになるまでしっかりこねてください。
また、発酵途中でガス抜き（パンチ）をします。
成形時にはめん棒でガスをしっかり抜き、表面にハリがある俵形にしましょう。
これらの作業を一つ一つきちんとすることで、きめが細かくなり、ボリュームが出ます。
そのまま食べるとしっとり、トーストするとサクサクとしたおいしい食パンになります。

ポイント!

●焼きムラが気になる場合は残り時間約10～15分で、食パン型の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）
●角皿に食パン型を縦に置くと側面がきれいに焼けます。

生地を取り出して、スケッパーで3等分する。（1個約240g）
表面がなめらかで張った状態になるように丸め、閉じ目を下にしてふきんを敷いた角皿に並べ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 30℃ 決定
約20～25分 決定 発酵開始

4 成形する

生地をめん棒でだ円形（長い方の直径約20cm、短い方が約15cm）にのばす。
閉じ目を上にして左右から折り返して中央で重ねる。
向こうから手前に巻いて俵形にする。
油（分量外）を塗った食パン型に巻き終わりを下にして入れる。

5 40℃で二次発酵させる

型を角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 40℃ 決定
約50～60分 決定 発酵開始

※発酵は表面が型から少し出る程度まで。

発酵終了後、角皿ごと取り出す。
予熱の間、乾燥しないようにラップをかけておく。

6 210℃で予熱する

予熱時間：約13分

（庫内に何も入れない）

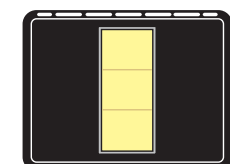
予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 210℃ 決定 予熱開始

7 200℃で焼く

予熱完了後、角皿にのせ下段に入れる。

約30～40分 決定 加熱開始

スタート後 200℃ に合わせる。

スタート後すぐに、スチームプラス（➡ P.48）を2分入れる。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

山形食パン

発酵 ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ ヒーター+スチーム加熱

材料
（約22×11cmの食パン型 1個・1.5斤分）

カロリー（9枚切1枚分）	約199kcal
塩分	約0.9g

強力粉（ふるう）…………400g
ドライイースト………6g（小さじ2）
（予備発酵不要の物）
砂糖…………20g（大さじ2⅓）
スキムミルク……12g（大さじ2）
塩……………8g（小さじ1⅓）
水……………290～300ml
無塩バター（室温に戻す）……25g

使用する付属品
角皿（下段）

●パン作りのコツ➡ P.72

［オーブン］

1 材料を混ぜる

ボールに強力粉、ドライイースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れて混ぜる。
水を加えて混ぜ、ひとまとめにする。

2 生地をこねる

バターロールの要領で生地をこねる。➡ P.71

こね上がった生地を丸め、油（分量外）を塗ったボールに入れる。

3 30℃で一次発酵させる

給水タンクに満水まで水を入れる。
生地を入れたボールをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 30℃ 決定

約60分 決定 発酵開始

生地を取り出して軽く押さえ、ガス抜き（パンチ）をする。
左右、上下それぞれ3つ折りにしてまとめなおし、ボールに戻して角皿にのせ、再び下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 30℃ 決定
約30分 決定 発酵開始

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

tsuji
辻調グループ校
浅田先生

ADVICE［浅田先生のアドバイス］

記録を残して上手になろう

パンを上手に作ろうと思えば何回も練習するしかありませんが、そのときに細かく記録を付けておくことが次につながってきます。
その日の室温、仕込み水の温度、生地のこね上げ温度、発酵温度、時間などです。おいしくできたなら記録通りに、よくなければ修正するということを繰り返すうちに、思うようなパンの焼き上げができるようになります。

生地をこねている途中で休んでも大丈夫

最初から最後まで休みなくこねるのはとても大変。
特に後半は生地の弾力が増すのでより力が必要になります。
疲れたら、そのときは休んでもかまいません。
生地が乾かないように注意すれば、3～5分程度は休憩しても大丈夫。
生地も休ませることで弾力がゆるみ、こねやすくなります。

ポイント！

焼きムラが気になる場合は
残り時間約5分で、角皿の前後を入れかえてください。
（熱いのでやけどに注意）

3 35℃で一次発酵させる

給水タンクに満水まで水を入れる。
生地を入れたボールをラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 35℃ 決定

約50～70分 決定 発酵開始

生地が発酵して、2～2.5倍にふくらんだら、指に粉を付けて中央を押し、指穴がそのまま残ればOK。
（発酵終了時の生地温度の目安は、30～35℃）
※発酵具合について➡ P.72

4 生地を休ませる

生地を包丁かスケッパーで、12等分（1個約43g）に分ける。
※手ではちぎらない。
小さく丸めて、ラップをかけ15～20分休ませる。
生地を写真のように水滴状に成形をして、ラップをかけ、さらに15～20分休ませる。

5 成形する

生地を、めん棒で細長い三角形にのばす。
生地の端を手前に引っぱるようにして、くるくる巻き、薄く油（分量外）を塗った角皿に並べる。

6 40℃で二次発酵させる

角皿を下段（2段のときは上下段）に入れる。

 オーブン 決定 予熱なし1段 決定 40℃ 決定

 約20～40分 決定 発酵開始

発酵終了後、角皿ごと生地を取り出し、ドリュールを塗る。

7 200℃で予熱する 予熱時間：約11分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 200℃ 決定 予熱開始

●2段のとき：予熱あり2段

8 180℃で焼く

予熱完了後、角皿をすばやく下段（2段のときは上下段）に入れる。

約11～16分 決定 加熱開始

●2段のとき：約15～20分

スタート後 180℃ に合わせる。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

バターロール

tsuji

発酵 ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ ヒーター加熱

材料（12個：角皿1皿分）

カロリー（1個分）	約132kcal
塩分	約0.4g

強力粉 ………………280g
ドライイースト……4.5g（大さじ½）
（予備発酵不要の物）
A［砂糖 ………………36g
　卵……………L寸½個（正味30g）
　塩……………4g（小さじ1弱）
　牛乳 ……………80ml
　水……………80～90ml
無塩バター（室温に戻す）……35g

ドリュール
卵……………L寸½個弱（正味25g）
塩……………少々

使用する付属品
角皿（下段）

●2段調理もできます。（上下段）

［オーブン］

1 材料を混ぜる

ボールに強力粉とドライイースト、Aを入れて混ぜる。

2 生地をこねる

材料をひとまとめにして台に出す。
こすりつけるようにして、ひとまとまりになるようによくこねる。
（手に付いてこなくなるまで）

たたきつける、こねるを繰り返して生地をまとめる。
生地がまとまったら、バターを2～3回に分けて加え、再び、ひとまとまりになるようにこねる。

たたきつける生地の面を変えながら、繰り返したたきつけ、十分にこねる。
（約10分間）
※のばしたときに、生地が透けて指が見えるくらい薄くのびるようになったら、こね上がり。
生地を丸め、油（分量外）を塗ったボールに入れる。

ポイント！

●材料や生地は正確にはかりましょう。
●成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。
（パン作りのコツ➡ P.72）

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

パン作りのコツ

■材料や生地は正確にはかりましょう

成形前に生地を均等に分けることが焼き上げのコツです。

■こね上げ温度が大切です

こね上がったときの生地が最適温度になるように、室温や粉の温度に応じて水の温度を調節しましょう。

●こね上げ最適温度の目安
バターロール、食パン：27～28℃
フランスパン：24℃

●高すぎるとき
ボールを2重にし、
下のボールに水を
入れて生地を冷やす。

●低すぎるとき
ぬるま湯で湯せんに
して生地をあたためる。

■発酵は温度と時間に注意が必要です

発酵機能を使います。➡ P.44
スチームを使っているので、ラップや霧吹きは必要ありません。

●発酵設定温度の目安

温度	用途
30℃	フランスパン、食パンの一次発酵など
35℃	バターロールの一次発酵など
40℃	バターロール、食パンの二次発酵、ピザ生地の発酵など
45℃	温度が上がりにくいとき

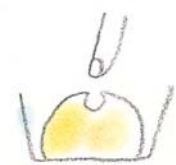
●時間について
生地のこね上げ温度が低い場合は長く、高い場合は短くなります。
レシピの時間を目安にし、発酵具合に合わせて加減してください。

■発酵具合を確かめましょう（フィンガーテスト）

一次発酵後、指に粉を付けて生地に穴をあけ、発酵具合を確かめます。

●発酵良好
（完了）
生地が2～2.5倍にふくらみ、
指穴がそのまま残る。

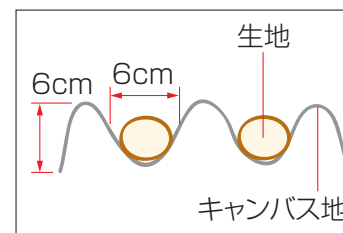
●発酵不足
（固く、重いパンになる）
生地のふくらみが小さく、
指穴がすぐに戻る。
→一次発酵の時間を追加

●発酵しすぎ
（パサついたパンになる）
指穴の周囲にしわができ、
生地が沈む。

※室温や生地のこね上げ温度が高いと、発酵しすぎる場合があります。
発酵時間を短くして調節しましょう。
※失敗した生地は、ピザ生地や揚げパンに利用しましょう。

■「仕上がり」ボタンで焼き色の調節ができます

濃くしたいときは〈強〉に、薄くしたいときは〈弱〉に合わせてください。

「フランスパン」のつづき

生地
6cm 6cm
キャンバス地

8 30℃で二次発酵させる

給水タンクに満水まで水を入れる。
左の写真のように角皿にキャンバス地を敷いて、
閉じ目を下にして生地を並べ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定
30℃
決定
約40～50分 決定 発酵開始

発酵終了後、板などを使って、キャンバス地ごと台に取り出し、
生地が乾燥しないようにビニールをかけ、
25～30℃のところに置く。

9 角皿を入れて予熱する 予熱時間：約24分

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

生地は入れないで、角皿を下段に入れる。

自動メニュー 決定 自動15
決定 予熱開始

10 切れ目を入れる

準備していた板を使って、生地を閉じ目が下になるように
オーブンシート上に移す。
水でぬらしたカミソリで、図のように切れ目を入れる。
●バゲットの場合：下図のように⅓くらい重なるように切る。
（切れ目は浅く入れる）

●プチパンの場合：カミソリで一文字に切り、はさみで十字になるよう真ん中を
チョンと切る。
●ブールの場合：＃字状に切る。

11 焼く

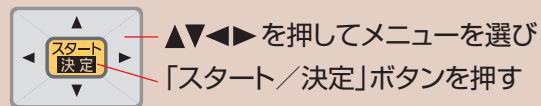
予熱完了後、ミトンをはめて、角皿を取り出す。
板を使って、オーブンシートごとすばやく生地を角皿に移し、下段に入れる。

決定 加熱開始 ●目安時間 約25分

残り時間約10分でブザーが鳴ります。（ブザー音をパターン3に設定しているときは、ブザーは鳴りません➡ P.17）
角皿の前後を入れかえてください。（熱いのでやけどに注意）
ブザーが鳴ったあと、何も操作しなくても調理は継続されます。

●加熱終了後、表示部の「秒」の点滅が消えたとき
➡「オーブン」予熱なし1段 220℃で様子を
見ながら追加加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

2 生地をこねる
生地をひとつにまとめ、打ち粉をした台に移す。
手のひらに体重をかけて小さく円を描くようにこね、
時々生地を低い位置から台にたたきつけ、
約8～10分こねる。
※少しムラがあっても、弾力が出て、指で薄く
　のばせるようになればこね上がり。
　（生地の温度は約24℃が適温です）

3 一次発酵させる（1回目）
油（分量外）を塗ったボールに生地を入れてラップをかけ、
25～27℃の場所に約2時間おく。（生地の温度を
はかり、27℃になっていなかったら、もう少しおく）
生地温度が27℃で、大きさが約2倍になったら、
粉をつけた指で押してみる。
穴がふさがらなかったら発酵完了。
※発酵具合について➡ P.72

発酵のコツ

冬は発酵を使いましょう
給水タンクに満水まで水を入れる。
ラップをかけずに、生地をのせた角皿を
下段に入れる。

オーブン → 決定 → 予熱なし 1段 → 決定 → 30℃ → 決定
約60分 → 決定 発酵開始

●フランスパンは生地の温度調節が大切です。
　発酵を長時間使用していると
　庫内温度が30℃以上になります。
　時々、棒温度計で生地の温度をはかり、
　30℃以上になったら、「取消」ボタンを
　押して庫内に置いておくなどしましょう。

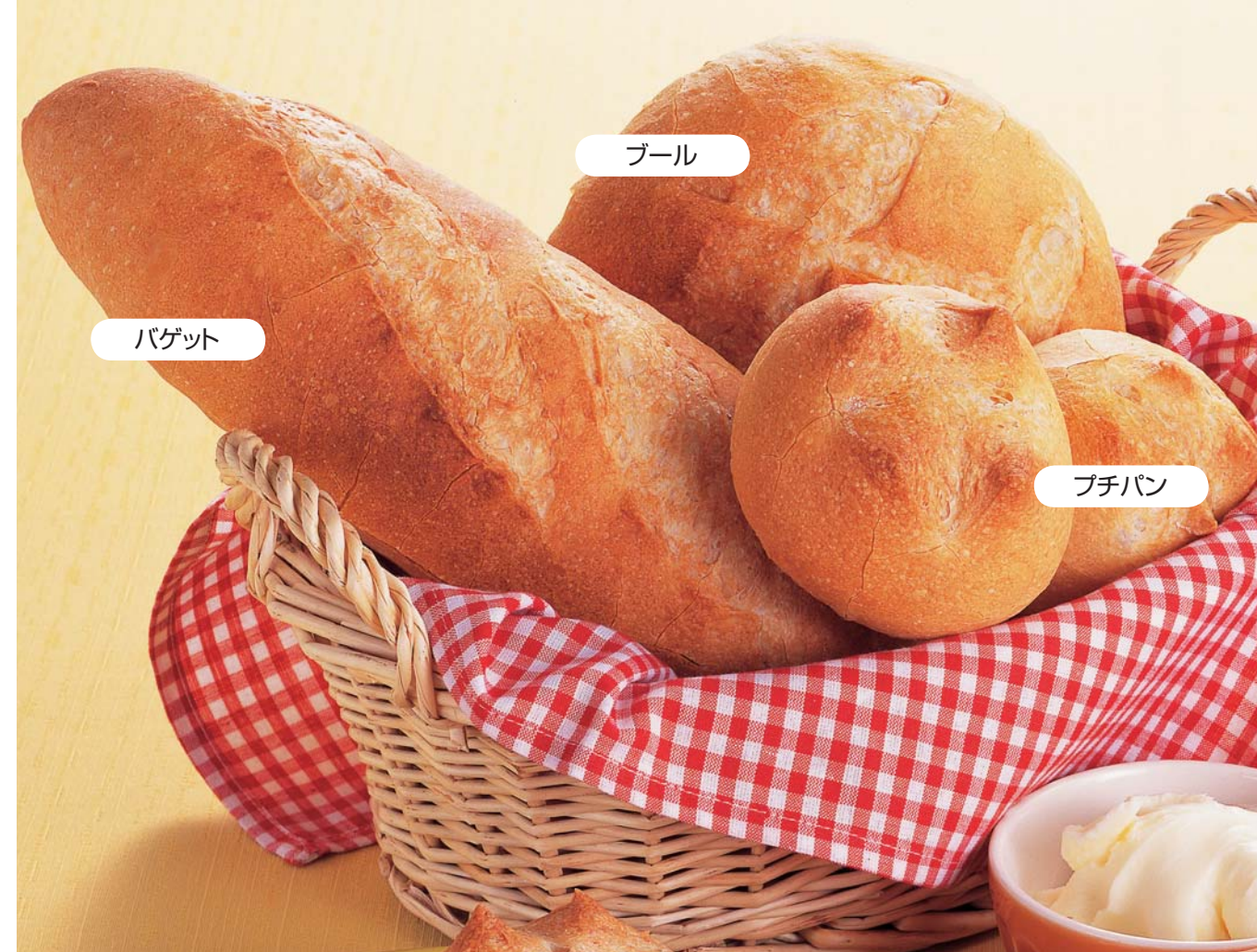
4 ガス抜きする
生地を丸め直して、手で押して軽くガスを抜く。
（ガスを抜きすぎないように）

5 一次発酵させる（2回目）
1回目と同様の要領で、生地温度が27℃で大きさが
2倍になるまで約1時間おく。

6 休ませる（ベンチタイム）
スケッパーで生地を2分割し、
切り口を中に包み込むように
短い棒状にまとめる。
深めの容器に入れ、ふたをし、
室温で30～40分休ませる。

7 成形する
打ち粉をした台に生地を移し、手の腹で押さえ平らに
して、⅓のところで折り、手の腹で閉じ目を押さえる。
反対側からも同様に折り、閉じ目を押さえる。
さらに、閉じ目で2つに折り込みながら、
親指で生地を入れ込む様にして、もう一方の手首を
立てて新たな閉じ目を押さえる。
もう一度、同様に生地を2つに折る。
（あまり押さえつけずに生地を大きくふんわり扱います）
閉じ目を下に、台の上で転がすように30cmにのばす。
（ブール：生地を2等分して、閉じ目を下で丸める）
（プチパン：生地を4等分して、閉じ目を下で丸める）

つづく

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

●バゲットは長さが68cmの物を言いますが、ここでは角皿に合うように約30cmでご紹介しています。

フランスパン

［15 フランスパン］

発酵　ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ　ヒーター+スチーム加熱

材料（約30cmバゲット2本分）

カロリー（½本分）	約259kcal
塩分	約1.5g

フランスパン専用粉 ・・・・・・・ 280g
モルトパウダー ・・・・・・ 1g（小さじ¼）
ドライイースト ・・・・・・ 2g（小さじ1弱）
（予備発酵不要の物）
塩 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 6g（小さじ1）
水 ・・・・・・・・・・・・・・・ 175～195ml

使用する付属品
角皿（下段）

準備する物
棒温度計、キャンバス地
オーブンシート（角皿大に切る）
カミソリ、スケッパー
ビニール袋
生地を傷めないように角皿から
移動させる板
（幅30cm
　段ボールに
　紙を巻いて
　も可）

ポイント!

●「パン作りのコツ」を参照してください➡ P.72
　●材料や生地は正確にはかりましょう。
　●成形前に生地を均等に分けることが焼き上げの
　　コツです。
●モルトパウダーは少量でイーストの働きを
　助けます。入れ過ぎに注意しましょう。
　フランスパン専用粉、モルトパウダーは
　製菓材料店等で購入できます。
●こね上がり温度が24℃になるように、
　材料の温度と室温で調節してください。
●夏場は粉を冷蔵庫で冷やしておくとよいでしょう。

1 材料を混ぜる
ボールにフランスパン専用粉、モルトパウダー、
ドライイーストを入れて混ぜる。
別のボールに塩、水を入れて混ぜておく。
塩が溶けたら粉のボールに合わせて
ひとつにまとまるまで手で混ぜる。
※機械でこねる場合は水を少なめに。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

トマトソース

レンジ加熱

材料

カロリー（大さじ3杯分）	約16kcal
塩分	約0.5g

トマトの水煮（カットトマト 缶詰）・・・1缶（400g）
たまねぎ（すりおろす）・・・・・・・・・ ¼個（50g）
にんにく（すりおろす）・・・・・・・・・・・・・・・・ 1片
オレガノ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
塩、こしょう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々

［レンジ］

1 深めの耐熱容器にトマトの水煮と、たまねぎ、にんにくを入れる。
2 ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約15～20分 決定 加熱開始

（途中で2～3回かき混ぜる）
3 オレガノ、塩、こしょうで調味する。

ピザのバリエーション

ジャーマンポテトピザ

生地に薄くマヨネーズを塗り、ゆでておいたじゃがいも、グリーンアスパラガスを並べ、ベーコン、チーズをのせて焼く。
仕上げに、お好みでマヨネーズをかける。

照り焼きチキンピザ

生地に薄く照り焼きソースを塗り、照り焼きチキン、コーン缶、チーズをのせて焼く。
仕上げに、きざみのりを飾る。

シーフードピザ

生地にホワイトソースを塗り、かにのほぐし身、ロールいか、むきえび、あさりの水煮などお好みのシーフードをのせ、周囲にブロッコリーをのせる。
チーズをのせて焼く。

トースト

ヒーター加熱

材料

カロリー（1枚分）	約158kcal
塩分	約0.8g

食パン（6枚切り）・・・・・・・・・・ 1～2枚

使用する付属品
角皿（下段）
［オーブン］

1 **角皿を入れて予熱する** 予熱時間：約20分

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

パンはのせないで、角皿を下段に入れる。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 250℃ 決定 予熱開始

2 **焼く**

予熱完了後、角皿の中央にパンを置く。
2枚のときも中央に寄せて置く。
（熱いのでやけどに注意する）

約4～6分 決定 加熱開始

●冷凍食パンを焼くときは約5～7分。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.45「オーブン」

手作りピザ（ソフト生地）

発酵 ヒーター+スチーム加熱
焼き上げ ヒーター加熱

材料（直径25cm 丸型1枚分）

カロリー（⅛量分）	約146kcal
塩分	約0.9g

生地
A［薄力粉 ・・・・・・・・・・・・・・・ 130g
　砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ⅔
　ドライイースト・・・・・・・・・小さじ⅔
　（予備発酵不要の物）
　塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
　スキムミルク・・・・・・・・・小さじ1⅓
無塩バター（室温に戻す）・・・・・・ 10g
ぬるま湯（約40℃）・・・・・・・・・・ 75ml

具
トマトソース（➡ P.76）・・・・・大さじ3
（またはケチャップ）
たまねぎ（薄切り）・・・・・・・ ¼個（50g）
マッシュルーム（缶詰／薄切り）・・ 30g
サラミソーセージ（薄切り）・・・・・10枚
ピーマン（薄切り）・・・・・・・・・・・・・1個
ナチュラルチーズ（ピザ用）・・・・100g

使用する付属品
角皿（下段）
●2段調理もできます。（上下段）
●冷蔵ピザ➡ P.51

ポイント！
オーブンシートを敷いて焼くと生地が角皿にくっ付きません。

［オーブン］

1 **生地を作る**

ボールにA、バター、ぬるま湯を入れ、バターと粉をすりつぶすように混ぜ、なじんだら全体を手早く混ぜる。
ボールや指に付いた生地も取ってまとめ、生地の周りをならしながら丸くまとめる。

2 **40℃で発酵させる**

給水タンクに満水まで水を入れる。
油（分量外）を塗ったボールに生地を入れる。
ラップなしで角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 40℃ 決定

約20～30分 決定 発酵開始

終了後、角皿ごと生地を取り出す。
（発酵後の生地の大きさは、あまり変わりません）

3 **予熱する** 予熱時間：約14分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 220℃ 決定 予熱開始

●2段のとき：予熱あり2段

4 **生地をのばして具をのせる**

軽く粉をふった台に生地を移し、手で押して軽くガスを抜く。
めん棒で直径25cmにのばす。
油（分量外）を薄く塗った角皿に移して、形を丸く整える。
（角皿一面にのばすと、うまく焼けません）
ふちを少し残してトマトソースを塗り、具を並べてチーズをのせる。

5 **焼く**

予熱完了後、角皿を下段（2段のときは上下段）に入れる。

約10～15分 決定 加熱開始

●2段のとき：約15～22分

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

いちごジャム

レンジ加熱

材料（でき上がり分量 約350g）

カロリー（大さじ2杯分）	約83kcal
塩分	0g

いちご（へたを取る）・・・・・・・・300g
A［砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・150g
　レモン汁・・・・・・・・・・・・・小さじ2
　サラダ油・・・・・・・・・・・・・1～2滴
●レモン汁は固まりやすくするために、サラダ油はふきこぼれにくくするために加えます。

[レンジ]

1 いちごを深さ10cm以上の耐熱ガラス製ボールに入れ、Aを全体にふりかける。

2 ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定

約13～15分　決定　加熱開始

※途中で2～3回かき混ぜる。

ポイント!

●ジャムは加熱直後はさらりとしていますが、冷ますととろみがでてきます。加熱しすぎないようにしましょう。
●ホイップした生クリームと軽く混ぜれば、ロールケーキなどのクリームにぴったりです。

りんごの甘煮

レンジ加熱

材料（でき上がり分量 約530g）

カロリー（⅛量分）	約113kcal
塩分	0g

りんご（固めの物）・・・・・・正味600g
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・20g
レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・・½個分
シナモンパウダー・・・・・・・・・小さじ½
コーンスターチ・・・・・・・・・・・小さじ2
（同量の水で溶く）
ラム酒（またはブランデー）・・大さじ½
クッキングシート

[レンジ]

1 りんごの皮としんを取り、厚めのいちょう切りにする。
塩水につけ、水けをふいて深めの耐熱容器に入れ、砂糖、バター、レモン汁を加える。
クッキングシートで落としぶたをする。
ふたをして、庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定

約15～17分　決定　加熱開始

※途中で1回かき混ぜる。

2 煮汁を捨て、シナモンパウダー、水溶きコーンスターチを混ぜ、ふたなしで、庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定

約1分30秒～2分　決定　加熱開始

冷めてからラム酒を加えて混ぜる。

カスタードクリーム

レンジ加熱

材料（シュークリーム12個分）

カロリー（1個分）	約67kcal
塩分	0g

牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・1½カップ
A［砂糖・・・・・・・・・・・・・・40～60g
　薄力粉・・・・・・・・・・・・・大さじ1½
　コーンスターチ・・・・・・・・大さじ1
卵黄・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3個分
B［無塩バター・・・・・・・・・・・・・15g
　バニラエッセンス・・・・・・・・・少々
ラム酒・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ¾

[レンジ]

1 深めの耐熱ガラス製ボールに牛乳を入れ、ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定

約2～3分　決定　加熱開始

Aをふるいにかけ、泡立て器で混ぜながら牛乳を少しずつ加える。
卵黄を少しずつ混ぜる。

2 混ぜた材料をラップなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定

約2～3分　決定　加熱開始

※途中で2～3回かき混ぜる。
混ぜた筋が残る程度のとろみが付けば、加熱をやめる。

3 Bを手早く混ぜ込み、粗熱が取れたらラム酒を加え、冷蔵庫で冷やす。

蒸しプリン

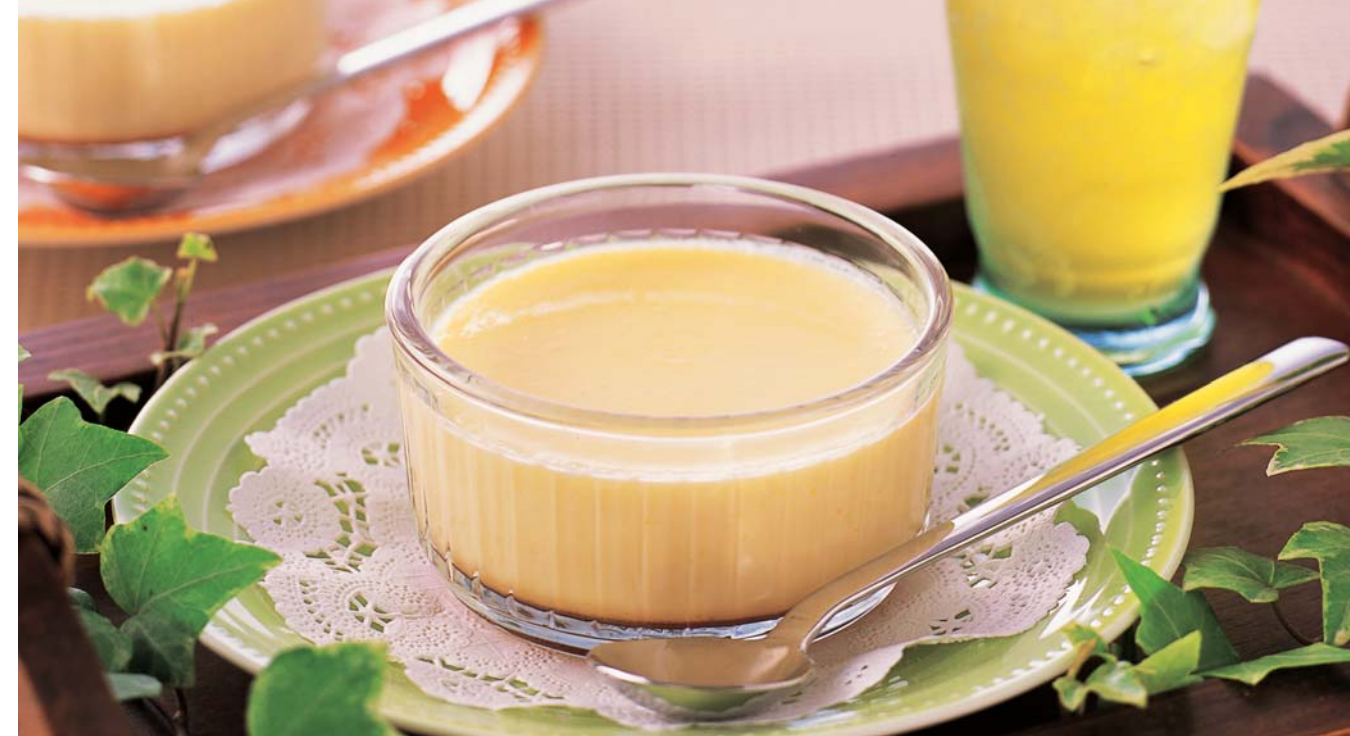
レンジ+スチーム加熱

材料
（直径約8cmのココット型または耐熱ガラスのプリン型6個分）

カロリー（1個分）	約155kcal
塩分	約0.2g

牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・70g
卵・・・・・・・・・・M寸3個（正味150g）
バニラエッセンス・・・・・・・・・・・少々
カラメルソース（➡ P.80）

使用する付属品
グリル皿（中段）

※スチームと電波を使用しているため、金属容器は使えません。
※大きな型を使用して蒸すことはできません。

[スチーム]

1 卵液を作る

深めの耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　700W　決定　約3分～3分30秒　決定　加熱開始

かき混ぜて、砂糖を溶かす。
ボールに卵を溶きほぐして入れ、あたためた牛乳を少しずつ入れてよく混ぜ、こす。
バニラエッセンスを加えて混ぜる。

2 ココット型に入れる

カラメルソースを底にゆきわたるように小さじ½ずつ入れ、卵液を静かに流し入れる。

3 蒸す

給水タンクに満水まで水を入れる。
ココット型をグリル皿にのせ、中段に入れる。

スチーム　決定　約17～21分　決定　加熱開始

ポイント!

グリル皿に、ぬらしたキッチンペーパーを敷くと、すべりません。

●金属容器を使用する場合は手動オーブンで。➡ P.81

材料に加えてアレンジ

コーヒープディング

材料
インスタントコーヒー・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
（牛乳を加熱後、よく溶かす）

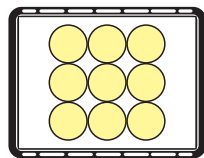
■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.49「スチーム」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

ポイント!

- 大きな型を使用して焼くときは、加熱時間がかかります。様子を見ながら焼いてください。乾燥が気になる場合は、アルミホイルでふたをするとよいでしょう。
- プディングがあたたかいうちは、柔らかくてくずれやすいので、冷蔵庫で十分に冷やしてから型から出しましょう。
- ホイップクリームやフルーツを飾ってもよいでしょう。

4 焼く

角皿に分厚いキッチンペーパーを二重にし、図のように中央に寄せて置く。予熱が完了したら、開けたドアの上に角皿を置き、約50℃の湯450mlを注ぐ。下段に入れる。

（ドアが熱いのでやけどに注意する）

約23～35分 加熱開始

角皿に熱い湯が残っているため、取り出すときはやけどに注意する。

竹ぐしを刺して生っぽい卵液が付かなければ焼き上がり。

5 仕上げる

加熱後、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。

⚠ 注意

調理中、調理後、付属の角皿の扱いには注意する

やけどのおそれがあります

角皿の出し入れの際には必ずお手持ちのミトン2枚を使い、両手で出し入れしてください。予熱完了後、角皿に湯を張るとき、角皿を庫内に入れるときには、ドアや庫内に手が触れないように、また、調理後は角皿に熱い湯が残るため、取り出すときにはご注意ください。

1 小さめの鍋に、砂糖40gと水大さじ1を入れ、火にかける。
2 茶色くあめ色になり始め、ふき上がりかけたとき、火からおろす。
3 湯を大さじ1加える。（高温のカラメルが飛び散ることがあるので、注意してください）

- まとめて作り、保存しておくとケーキにも使えて便利です。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

カスタードプディング

ヒーター加熱

材料（約90ml金属製プリン型9個分）

カロリー（1個分）	約128kcal
塩分	約0.1g

- 牛乳 ……… 2½カップ
- 砂糖 ……… 85g
- 卵 ……… M寸4個（正味200g）
- バニラエッセンス ……… 少々
- 無塩バター ……… 少々
- カラメルソース（➡ P.80）

使用する付属品
角皿（下段）

［オーブン］

1 卵液を作る

深めの耐熱容器に牛乳と砂糖を入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 700W 約3分～3分30秒   加熱開始

かき混ぜて、砂糖を溶かす。
ボールに卵を溶きほぐして入れ、あたためた牛乳を少しずつ入れてよく混ぜ、こす。
バニラエッセンスを加えて混ぜる。

2 プリン型に入れる

プリン型に薄くバターを塗り、カラメルソースを底にゆきわたるように小さじ½ずつ入れる。
卵液をカラメルソースの上から静かに流し入れる。

3 予熱する　予熱時間：約6分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 予熱あり1段 150℃ 予熱開始

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

桜もち

レンジ+スチーム加熱

材料（10個分）

カロリー（1個分）	約83kcal
塩分	0g

道明寺粉……120g
ぬるま湯（約40℃）……220ml
砂糖……大さじ2
食紅……少々
こしあん（ねりあん）……200g
桜の葉の塩漬け……10枚
（水につけて塩抜きする）

アドバイス
食紅はごく少量で驚くほど
真っ赤に色が付きます
少量の水で溶いた物を
様子を見ながら加えるのが
失敗しにくい方法です。

［レンジ］

1 下ごしらえをする

耐熱ガラス製ボールにぬるま湯と砂糖を入れ、
混ぜて砂糖を溶かす。
少量の水で溶いた食紅を入れ、薄いピンク色にする。
道明寺粉を加えてサッと混ぜる。
ふたをしてぬるま湯が全部道明寺粉に吸収されるまで
30分以上おいておく。
あんを10等分して丸めておく。

2 加熱する

給水タンクに満水まで水を入れる。
道明寺粉を、ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約3分30秒〜4分30秒 → 決定 → 加熱開始

加熱終了後、庫内から取り出して木べらでよく混ぜる。
再度、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 300W スチーム → 決定 → 約5〜7分 → 決定 → 加熱開始

加熱終了後、全体を木べらで軽く混ぜてなじませ、
ふたをしてしばらく蒸らす。

3 仕上げ

粗熱が取れたら手を水でぬらし、生地を10等分する。
直径6〜7cmの円形に広げる。
丸めたあんを生地にのせて包み込み、形を整え、
水けをふき取った桜の葉で包む。

いちご大福

レンジ+スチーム加熱

材料（10個分）

カロリー（1個分）	約97kcal
塩分	0g

A［白玉粉……100g
　 水……150〜170ml
砂糖……80g
こしあん（ねりあん）……150g
いちご（へたを取る）……小10粒
片栗粉……適量
直径約20cmの耐熱ガラス製ボール

［レンジ］

1 いちごをあんで包む

こしあんを10等分して丸め、いちごが半分くらい
見えるように、あんで包む。

2 材料を混ぜる

Aを直径約20cmの耐熱ガラス製ボールに入れて
泡立て器でよく混ぜる。
砂糖を加えて、ダマがなくなるまでさらに混ぜる。

3 加熱する

給水タンクに満水まで水を入れる。
混ぜた材料をラップなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約2〜3分 → 決定 → 加熱開始

加熱終了後、庫内から取り出して木べらでよく混ぜる。
再度、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 300W スチーム → 決定 → 約3〜4分 → 決定 → 加熱開始

加熱終了後、木べらで混ぜて、なめらかにコシが出るまで
加熱する。（加熱後よく混ぜる）

4 成形する

片栗粉をたっぷり敷いたバットに生地を移して
10等分し、その生地であんを包んで形を整える。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡P.41「レンジ」、P.45「オーブン」

マドレーヌ

ヒーター加熱

材料
（直径9cmの型9個分：角皿1皿分）

カロリー（1個分）	約244kcal
塩分	約0.1g

卵……M寸3個（正味150g）
砂糖（ふるう）……130g
薄力粉（ふるう）……130g
無塩バター（2〜3cmの角切り）……130g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約1分〜1分20秒
加熱）
レモンエッセンス……少々
（またはバニラエッセンス）
紙ケース……9枚
※紙型のみで焼くときは、
様子を見ながら焼いてください。

使用する付属品
角皿（下段）

●2段調理もできます。（上下段）

ポイント!
焼きムラが気になる場合は
残り時間約5〜7分で
●1段のときは、角皿の前後を
入れかえる。
●2段のときは、角皿の上下段を
入れかえる。
（熱いのでやけどに注意）

［オーブン］

1 卵を泡立てる

卵と砂糖を合わせて混ぜ、湯せんする。
人肌にあたたまったら、取り出して泡立てる。
ボリュームが出て、生地をたらして文字が書ける
ぐらいになれば、レモンエッセンスを入れる。

2 予熱する

予熱時間：約9分
（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン → 決定 → 予熱あり1段 → 決定 → 180℃ → 決定 → 予熱開始

●2段のとき：予熱あり2段

3 粉とバターを加える

泡立てた卵に薄力粉を入れ、人肌より熱めに湯せんする。
粉が残っている半合わせ状態にし、溶かしたバターを
加えて、ねらないようにさっくり混ぜる。

4 焼く

マドレーヌ型に紙ケースを敷き、
生地を入れて角皿に並べる。
予熱完了後、下段（2段のときは上下段）に入れる。

約13〜18分 → 決定 → 加熱開始

●2段のとき：約16〜21分

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

辻調グループ校
大庭先生

tsuji

ADVICE［大庭先生のアドバイス］

粉を合わせるとき

薄力粉だけでなく、強力粉と
薄力粉を半分ずつ使うと
しっかりした食感になります。
塩を粉の 2% ほど加えると生地が
引き締まり、扱いやすくなります。

生地作りのコツ

均一な厚みにのばすことが一番の
ポイントです。
厚みにムラがあれば火の通りかたが
変わり、きれいに焼き上がりません。
またアップルパイのように水分の多い
詰め物をする場合は、生地をパリッと
焼き上げるために少し薄めにのばしたり、
りんごの下にスポンジを敷き、
生地に水分がしみ込みにくくするのも
よいでしょう。
スポンジ生地を敷く代わりに、パンを
細かくしてシナモンなどを混ぜ、りんごの
甘煮に混ぜておいてもよいでしょう。

きれいに焼き上げるには

焼く前に溶き卵を塗るのはきれいな
焼き色を付けるためです。
全卵ではなく卵黄だけを使うと
焼き色がよくなります。
さらに焼きたての熱いうちにシロップを
塗り、つやを出すとよりおいしそうに
仕上がります。

ポイント!

- バターが溶けないよう材料や器具を
冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- 生地と冷水を混ぜるときは、体温でバターが
溶けないよう、ねり込まずに一気に手早く。
少しパサついた感じがベストです。
- 生地は冷蔵庫でこまめにねかせましょう。
バターが溶けて粉になじむと、きれいな
層状になりません。
- 市販の生地は400gで
直径18cmのパイ皿1枚分です。
種類により焼けかたが変わるため
様子を見ながら焼いてください。

2 成形する

幅15cm、長さ35cm、
厚さ5mmにのばし、
2cm幅の帯を2本切り取り、
残りの生地を½に切り、
それぞれを22cm 四方の
正方形にのばす。

バター(分量外)を塗った
パイ皿に、生地を密着させて
敷く。
(特に角はていねいにパイ皿
に沿わせる)

底にフォークでまんべんなく
空気穴をあける。

りんごの甘煮(➡ P.78)と、
スライスアーモンドをのせ、
パイ生地のふちに卵白を塗る。

もう1枚の生地を空気を入れないようにかぶせ、
周りの生地を切り落とし、冷蔵庫で15〜20分休ませる。
表面にドリュールを塗り、でき上がりの写真のように
中心から放射状にナイフで生地厚みの半分くらいまで
切り込みを入れ、帯状の生地をふちにはり付ける。
はり付けた生地にドリュールを塗り、中心から外に
向かって16方向に切り込みを入れ、飾り模様を付ける。
放射状の切り込みに沿って数か所にナイフの先で
空気穴をあける。

3 予熱する　予熱時間：約13分

(庫内に何も入れない)

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン
決定
予熱あり1段
決定
210℃
決定　予熱開始

4 焼く

予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。

約35〜45分
決定　加熱開始

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

アップルパイ

tsuji

ヒーター加熱

材料
(内径18〜19cmのパイ皿：1枚分)

カロリー(⅛量分)	約379kcal
塩分	約0.5g

パイ生地
A［強力粉 …… 100g
　薄力粉 …… 100g
　(合わせてふるう)
塩 …… 小さじ⅔
無塩バター …… 150g
(冷やして、7mmの角切り)
B［卵黄 …… 1個分
　冷水 …… 70〜80ml
　(混ぜる)
打ち粉(強力粉) …… 適量
卵白 …… 1個分
スライスアーモンド …… 10g
(フライパンで薄茶色に色付くまで
軽くいる)

りんごの甘煮(➡ P.78)

ドリュール
卵黄 …… 1個分

使用する付属品
角皿(下段)

［オーブン］

1 生地を作る

Aに塩、バターを加えて軽く
混ぜ、Bを加えて手ですくい
上げるように混ぜて全体に
水分をいきわたらせ、
ねらないようにまとめる。

バターの固まりが残っている
状態で約15cm角に整え、
ビニールかラップに包み、
冷蔵庫で1時間以上休ませる。

生地が台にはり付かない
ように打ち粉をしながら、
横幅はそのままで縦45cmに
のばし3つ折りにする。

方向を90度変え、縦60cmに
のばし、4つ折りにして
冷蔵庫で30分以上休ませる。

再度のばして3つ折り、
4つ折りをくり返し、
冷蔵庫で30分以上休ませる。

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

アメリカンクッキー

ヒーター加熱

材料（約48個：角皿2皿分）

カロリー（5個分）	約276kcal
塩分	約0.2g

無塩バター（室温に戻す）……80g
三温糖……80g
卵……M寸2個（正味100g）
生クリーム……小さじ4
ココナッツ……40g
（フライパンで薄茶色に色付くまで軽くいる）
A［薄力粉……160g
　ベーキングパウダー……小さじ⅔
チョコチップ……100g
（または板チョコをきざむ）
コーンフレーク……20g

使用する付属品
角皿（上下段）

●1段調理もできます。（上段）

［オーブン］

1 生地を作る

バターを白っぽくなるまでねり、三温糖を2～3回に分けて入れ、よく混ぜる。
溶き卵を入れて混ぜ、生クリームとココナッツを入れる。
Aをふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
チョコチップとコーンフレークを混ぜる。
（生地の半量にインスタントコーヒー大さじ1を加えてもよいでしょう）

2 予熱する　予熱時間：約8分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン　決定　予熱あり2段　決定　170℃　決定　予熱開始

●1段のとき：予熱あり1段

3 焼く

角皿2枚に、角皿の前後の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、生地をスプーンですくって等間隔に並べる。
（生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます）
予熱完了後、角皿を上下段に入れる。
（1段のときは上段に入れる）

約14～19分　決定　加熱開始

●1段のとき：約12～17分

P.87のクッキーをアレンジして

アイスボックスクッキー

ヒーター加熱

材料（約48個：角皿2皿分）

カロリー（5個分）	約196kcal
塩分	0g

無塩バター（室温に戻す）……100g
砂糖（ふるう）……100g
卵……M寸1個（正味50g）
バニラエッセンス……少々
（またはバニラオイル）
薄力粉……200g

使用する付属品
角皿（上下段）

●1段調理もできます。（上段）

［オーブン］

1 クッキーの要領で生地を作り、直径3cmの棒状にする。
2 1をラップで包み、冷凍庫で約1時間休ませる。
3 「オーブン」予熱あり2段、170℃で予熱する。（約8分）
4 角皿2枚に、角皿の前後の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、2を4～5mmの厚さに切り、等間隔に並べる。
5 角皿を上下段に入れ、クッキーと同じ要領で焼く。

●うずまき模様、市松模様は生地½量にココア小さじ2を加えて。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

クッキー

ヒーター加熱

材料（約48個：角皿2皿分）

カロリー（5個分）	約247kcal
塩分	0g

無塩バター（室温に戻す）……120g
砂糖（ふるう）……120g
卵……M寸1½個（正味75g）
バニラエッセンス……少々
（またはバニラオイル）
薄力粉……240g

使用する付属品
角皿（上下段）

●1段調理もできます。（上段）

［オーブン］

1 生地を作る

バターを白っぽくなるまでねり、砂糖を2～3回に分けて入れ、よく混ぜる。
溶き卵を入れて混ぜ、バニラエッセンスを入れる。
薄力粉をふるい入れ、木べらで切るようにさっくりと粉が消えるまで混ぜる。
ラップをして冷蔵庫で10～20分休ませる。

2 予熱する　予熱時間：約8分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン　決定　予熱あり2段　決定　170℃　決定　予熱開始

●1段のとき：予熱あり1段

3 焼く

角皿2枚に、角皿の前後の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、生地を48等分、約5mmの厚さにして等間隔に並べる。
（生地は大きさ、厚みをそろえると焼き色が均等に付きます）
予熱完了後、角皿を上下段に入れる。
（1段のときは上段に入れる）

約14～19分　決定　加熱開始

●1段のとき：約12～17分

ポイント!

●生地がべたついたら、ラップに包み冷蔵庫へ。
●市販の生地を使うときは様子を見ながら焼いてください。
●トッピングにアーモンド、くるみ、アンゼリカなどを生地にのせて焼くとよいでしょう。
●粉にココアなどを加えると味のバリエーションが楽しめます。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

辻調グループ校 大庭先生 tsuji

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

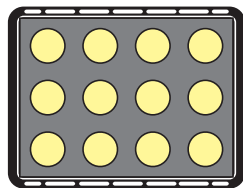
生地作りのコツ

薄力粉を加えるときに温度が低いと生地のふくらみが悪くなります。徐々に温度を上げるのではなく、バターを溶かし、よく沸とうさせてから粉を加え、一気に熱と水分を与えるのがコツです。
また、生地が冷めないうちに手早く作業すると絞り出しやすく、焼いたときの熱の伝わりも早くて、ふくらみがよくなります。

ドアを開けずに焼こう

オーブンの中で、生地は風船のようにふくらんできます。
これは熱せられて膨張した蒸気が中から生地を押し広げているため。
ここで生地がまだ柔らかいうちにオーブンのドアを開けると、庫内温度が下がって生地がしぼんでしまうことがあります。
生地の割れ目の中まで焼き色が付くまで、ドアを開けずに焼きましょう。

3 生地を絞り出す

角皿に、角皿の前後の穴をふさがないようにしてアルミホイルを敷き、バター(分量外)を薄く塗る。
生地を絞り出し袋に入れて、図のように直径5cmの大きさに絞り出す。

4 焼く

予熱完了後、すばやく角皿を下段に入れる。
(2段のときは上下段に入れる)

決定 加熱開始 ●目安時間 約28分

5 クリームを詰める

焼き上がったら、すぐにアルミホイルから外して、あみなどにのせて冷ます。
上から⅓に切り込みを入れ、カスタードクリームを詰める。

●手動のときは
スチームが出ないため、庫内に入れる前に生地の表面に霧を吹く。
「オーブン」予熱あり1段 190℃で25〜35分
●2段のとき：約27〜35分

レンジで作るシュー

[レンジ] 簡単に電子レンジで作れます。(12個：角皿1皿分) レンジ加熱

1 深めの耐熱ガラス製ボールにA(無塩バター、水、塩)を入れ、ラップをして庫内中央に置き、「レンジ」600Wで約2分30秒〜3分30秒加熱し、十分に沸とうさせる。
加熱後、よくかき混ぜ、薄力粉60gを加えてさらによく混ぜる。
2 ラップなしで「レンジ」600Wで約30秒〜1分加熱し、よく混ぜる。
溶き卵1個分を加え、ボールの周囲にタネが付かなくなるまで混ぜる。
さらに少しずつ卵を加えて混ぜる。(加える卵は3個分が目安です)
3 「17 シュー」で焼くときは、仕上がり〈弱〉で。
※仕上がり調節について➡ P.39
手動で焼くときは、生地の表面に霧を吹き、「オーブン」予熱あり1段 190℃で約25〜30分下段で焼く。(予熱時間：約10分)

ポイント!
●卵は入れすぎない
鍋で作るよりも少し固めの仕上がりにします。木べらですくってひと固まりにゆっくりと落ち、その先が逆三角形にとぎれるのが目安です。
●大きめのボールを使う
沸とうしたバターと水を混ぜるときや、卵を混ぜるときなどに作業がしやすくなります。
●バターは室温に戻し、小さく切る
冷たかったり大きかったりすると、レンジ加熱のとき庫内で飛び散ることがあります。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

シュークリーム

tsuji

[17 シュー]

1 生地を作る

鍋にAを入れて火にかけ、バターが完全に溶けて勢いよく沸とうしたら火を止め、薄力粉を一気に加えてよく混ぜ、なめらかなひと固まりにする。

手早く全体を混ぜながら、再び中火にかけて加熱する。生地が鍋底で、うっすら膜状になったら火からおろす。

溶きほぐした卵をまず半量加えてなめらかになるまでよく混ぜる。残りの卵はさらに半量ずつ加えてそのつどよく混ぜ、木べらで持ち上げて生地が帯状になめらかに落ちるくらいの固さに調整する。(卵が残ることもあります)

2 予熱する

予熱時間：約15分
(庫内に何も入れない)

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

給水タンクに満水まで水を入れる。

自動メニュー 自動17 1段 予熱開始

●2段のとき：2段を選ぶ

ヒーター+スチーム加熱

材料(12個：角皿1皿分)

カロリー(1個分)	約142kcal
塩分	約0.1g

シュー皮
A ┌ 無塩バター …… 60g
　(1cmの角切り、室温に戻す)
　水 …… ½カップ
　└ 塩 …… ひとつまみ
薄力粉(ふるう) …… 60g
卵 …… M寸3個(正味150g)
(室温に戻す)
※生地の固さは卵の量で加減してください。

中身
カスタードクリーム(➡ P.78)

使用する付属品
角皿(下段)

●2段調理もできます。(上下段)

ポイント!
●2段で焼くときは、材料を2倍にしましょう。
●スチームが出るので霧吹きはいりません。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

4 **生地を作る**

生地に強力粉を2〜3回に分けて加えながら、ハンドミキサーの中速で混ぜる。粉が見えなくなり、なめらかな生地になるまで、2〜3分混ぜ合わせる。下準備しておいた型に生地を流し込む。
ゴムベラを垂直に立て生地を切るように縦横に何度も動かし、泡が上がってきたら表面をなでるようにして泡を消す。

5 **190℃で焼き、さらに170℃で焼く**

予熱完了後、角皿にのせて、下段に入れる。

約15分 決定 加熱開始

加熱後、さらに焼く。

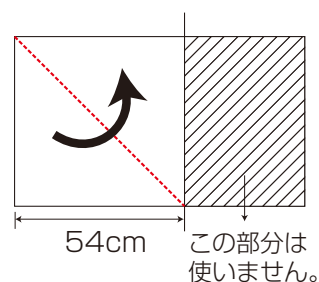
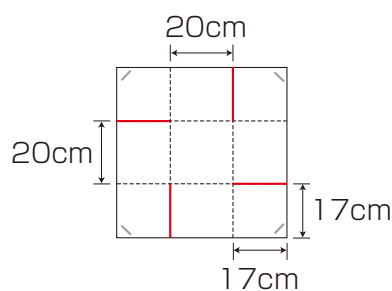
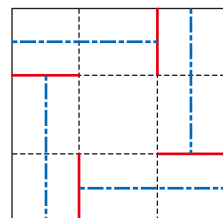
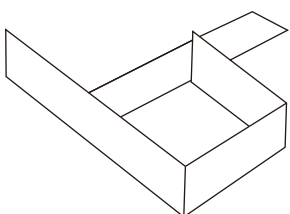
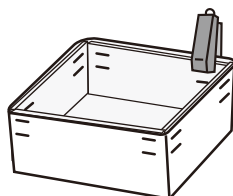
オーブン 決定 予熱なし1段 決定 170℃ 決定 約45〜60分 決定 加熱開始

残り時間6分になったら、「スチームプラス」を5分間入れる。（「スチームプラス」について➡ P.48）

2秒間押す 仕上がり 約5分 （3秒後、「スチームプラス」が始まる）

焼き上がったら型から出し、側面のクッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を外す。
粗熱が取れたらあたたかいうちにラップを敷いた上に、底を上にして置き、底のシートを外して、全体をラップで包む。

新聞紙のカステラ型（20×20cm）の作りかた

1 新聞紙を広げて6〜7枚重ねます。赤い点線を谷折にし、正方形に切ります。

2 角をホッチキスで留め、各辺の端から17cmのところ（赤線部分）に、はさみで切り込みを入れます。

3 17cmの半分のところ（青点線部分）を山折にします。

4 各辺を折り込み、箱を組み立てます。

5 組み立てた箱の底と側面に厚紙を敷き、ホッチキスで留めます。

6 クッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を敷きます。

先に側面にシートを巻きます。その内側に底用のシートを入れ、四隅に少し切り込みを入れ、立ち上げしろをもたせて敷きます。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

カステラ

［オーブン］

1 **下準備をする**

新聞紙の型の底と側面を厚紙で補強し、クッキングシート（または硫酸紙やグラシン紙）を敷きます。
（新聞紙のカステラ型の作りかた➡ P.90）

2 **卵を泡立てる**

ボールに卵を溶きほぐして砂糖を入れる。
混ぜながら、湯せんにかける。
ハンドミキサーの高速で約8分、白っぽくもったりするまで泡立てる。
耐熱容器にAを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約30秒 決定 加熱開始

加熱したAを加えて混ぜ、さらに1〜2分、高速で泡立てる。

3 **予熱する** 予熱時間：約10分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

給水タンクに満水まで水を入れる。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 190℃ 決定 予熱開始

ヒーター＋スチーム加熱

材料
（約20×20cm、高さ約10cmの型1個分）

カロリー（1/20量分）	約97kcal
塩分	約0.1g

卵 ･･････････ M寸6個（正味300g）
砂糖 ･･････････････････ 220g
A ［水あめ ････････････････ 15g
　 はちみつ ･･･････････････ 15g
　 水 ･････････････････ 大さじ1½
強力粉（ふるう） ･･････････ 150g

〈新聞紙のカステラ型〉➡ P.90
新聞紙 ････････････････ 6〜7枚
厚紙 ････（底用） 20cm角 1枚
　　　　（側面用） 8×20cm 4枚
クッキングシート
（または硫酸紙やグラシン紙）
･･････（底用） 25cm角 1枚
　　　（側面用） 8×43cm 2枚

使用する付属品
角皿（下段）

ポイント！
焼き立てより、翌日の方がしっとりした食感が味わえおいしくいただけます。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

シフォンケーキ

ヒーター加熱

材料
（直径20cmのアルミ製
シフォン型１個分）

カロリー（⅛量分）	約263kcal
塩分	約0.2g

卵黄 ･････････････････ M寸5個分
砂糖（ふるう） ･･････････････ 130g
サラダ油 ･･･････････････････ 80ml
水 ････････････････････････ ½カップ
バニラエッセンス ･･･････････････ 少々
（またはバニラオイル）
卵白 ･････････････････ M寸7個分
薄力粉（ふるう） ･･････････････ 150g

※フッ素加工の型では生地がすべり、
上手に焼けない場合があります。

使用する付属品
角皿（下段）

ポイント!

17cmの型で焼くときは
●材料は、卵黄M寸3個分、
砂糖65g、油40ml、水¼カップ、
バニラエッセンス少々、
卵白M寸4個分、薄力粉75g。
●「オーブン」予熱あり１段
170℃で、約35～45分、
下段で焼きます。
上面の焦げが気になるときは
●焼き時間の残り約5～10分の
ときにアルミホイルをかぶせて
焼いてください。

［オーブン］

1 卵黄を泡立てて、粉を加える

ボールに卵黄と砂糖半量（65g）を入れ、泡立て器で
白っぽくなるまで混ぜる。
油を少しずつ加えてもったりするまで混ぜる。
さらに、水を少しずつ加えて分離しないように混ぜる。
バニラエッセンスを加え、混ぜる。
薄力粉を一度に入れ、粉が混ざるまで泡立て器で混ぜる。

2 予熱する　予熱時間：約8分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり１段 決定 170℃ 決定 予熱開始

3 メレンゲを作り、生地を合わせる

別のボールに卵白と残りの砂糖を入れ、
ツノが立つまで、しっかり泡立ててメレンゲを作る。
（ボールを斜めにしても流れないようになるまで泡立てる）
粉を加えた卵黄にメレンゲ⅓量を入れ、
泡立て器でメレンゲが消えるまで、ねらずに
さっくり混ぜ、残りのメレンゲの半量を加えて混ぜる。
混ぜた材料を残りのメレンゲに加え、ゴムべらで
生地が均等に混ざるまでねらないように、
卵白の固まりが消えるまでしっかり混ぜる。
ケーキ型に生地を高い位置から流し込み、
型をトントンとたたいて、粗い気泡を抜く。

4 焼く

予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。

約50～60分 決定 加熱開始

焼き上がったら、すぐに型を逆さにして冷ます。
パレットナイフを型と生地の間に入れ、
型をひっくり返して生地を取り出す。

●紙型で焼くとき➡ 時間を長めに設定し、
様子を見ながら焼いてください。

薄力粉に加えてアレンジ

抹茶シフォンケーキ

材料
抹茶 ････････････ 大さじ1
（薄力粉と合わせてふるう）

ココアシフォンケーキ

材料
ココア ･･････････ 大さじ1
（薄力粉と合わせてふるう）

ロールケーキ

ヒーター加熱

材料（1本分：角皿1皿分）

カロリー（⅒量分）	約225kcal
塩分	約0.1g

卵 ･････････ M寸4個（正味200g）
砂糖（ふるう） ･･････････････ 80g
バニラエッセンス ･･･････････ 少々
（またはバニラオイル）
薄力粉（ふるう） ･･････････････ 80g
無塩バター（細かく切る） ･･････ 25g
（耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約20～30秒加熱）
ホイップクリーム（➡ P.97の半量）
お好みのフルーツ ･･････････ 適量
硫酸紙（またはグラシン紙など）
※四隅に切り込みを入れる

使用する付属品
角皿（下段）

●2段調理もできます。（上下段）

ポイント!

上手に紙をはがすには
焼けた面を下にして、固く絞った
ぬれぶきんをのせ、紙を湿らせて
からそっとはがすとよいでしょう。

［オーブン］

1 予熱する　予熱時間：約9分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり１段 決定 180℃ 決定 予熱開始

2 生地を作る

いちごのショートケーキの要領で、
卵と砂糖を泡立てる。➡ P.97
バニラエッセンスを加えて混ぜる。
薄力粉を全体にふり入れ、底からすくい上げるようにして、
粉が見えなくなるまで混ぜる。
溶かしておいた熱いバターを全体に散らすように加え、
手早く混ぜる。

3 焼く

硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷いた角皿に生地を
流し入れて平らにし、角皿を軽くたたいて粗い気泡を抜く。
予熱完了後、下段に入れる。
（2段のときは上下段に入れる）

約14～19分 決定 加熱開始

●2段のとき：約15～20分

4 巻く

粗熱を取り、紙をはがす。（紙のはがしかた➡ 右記ポイント参照）
向こう側約2cm残してホイップクリームとフルーツを
のせ、手前から巻く。（焼けた面を上にして巻いてもよい）
巻き終わりを下にしてしばらくなじませる。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

チーズケーキ

ヒーター加熱

材料
（直径18cmの金属製丸型［底が抜ける型］1個分）

カロリー（⅛量分）	約229kcal
塩分	約0.2g

ビスケット地
甘みの少ないビスケット……50g
（またはクラッカー）
無塩バター（細かく切る）……40g
（耐熱容器に入れ、ふたをする「レンジ」500Wで約30～40秒加熱）

中身
クリームチーズ（室温に戻す）……200g
卵……M寸2個（正味100g）
（卵黄と卵白に分ける）
砂糖（ふるう）……50g
A［コーンスターチ……20g
　レモンの皮（すりおろす）……¼個分
　生クリーム、牛乳……各大さじ2
　レモン汁……大さじ1～2

飾り
B［あんずジャム……大さじ1
　水……大さじ½
　（合わせて耐熱容器に入れ、ふたをする「レンジ」600Wで約30秒加熱）

硫酸紙（またはグラシン紙など）

使用する付属品
角皿（下段）

●ケーキ型の内側に薄くバター（分量外）を塗っておきます。

ポイント!
焼きムラが気になる場合は残り時間約10～15分でケーキ型の向きを変えてください。
（熱いのでやけどに注意）

［オーブン］

1 ビスケット地を作る
ビスケットをビニール袋に入れて、めん棒で細かく砕き、溶かしたバターに混ぜる。
ケーキ型の底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やして固める。

2 生地を作る
クリームチーズをなめらかになるまでよくねる。
※クリームチーズが固い場合は「仕上がり」ボタンを押し、▲▼で20℃に合わせて加熱すると柔らかくなります。

なめらかにしたクリームチーズに卵黄とAを加えて十分に混ぜる。
卵白はツノが立つまで固く泡立て、砂糖を加えてよく泡立てる。
卵白をクリームチーズの生地に入れ、固まりが消えるまでしっかり混ぜる。

3 予熱する　予熱時間：約9分
（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 決定 予熱あり1段 決定 180℃   決定 予熱開始

4 焼く
ケーキ型の内側に型と同じ高さに切った硫酸紙（またはグラシン紙など）を巻いて、中身の生地を流し込み、表面を平らにする。予熱完了後、角皿にのせて下段に入れる。

約35～45分 決定 加熱開始

5 仕上げる
焼き上がったら、すぐに硫酸紙（またはグラシン紙など）とケーキの間にナイフを入れ、冷蔵庫で冷やす。
型から出し、硫酸紙（またはグラシン紙など）を外す。
Bをチーズケーキの表面に塗って仕上げる。

フルーツケーキ

ヒーター加熱

材料
（約20×8cmの金属製パウンド型1個分）

カロリー（⅒量分）	約211kcal
塩分	約0.1g

無塩バター（室温に戻す）……100g
砂糖（ふるう）……100g
卵……M寸2個（正味100g）
A［薄力粉……130g
　ベーキングパウダー……小さじ½
　（合わせてふるう）
洋酒漬けドライフルーツ……130g
（軽く水けを切る）
硫酸紙（またはグラシン紙など）

使用する付属品
角皿（下段）

●型の内側に薄くバター（分量外）を塗り、硫酸紙（またはグラシン紙など）を敷きます。
●2個なら1個のときと同じ温度で、約50～60分で焼くことができます。様子を見ながら焼いてください。

ポイント!
●ドライフルーツは、ラム酒などに数日前から漬けておくとおいしく焼き上がります。
●粗熱が取れたら全体をラップで包み、数日おくとよりしっとりした仕上がりになります。

［オーブン］

1 予熱する　予熱時間：約8分
（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

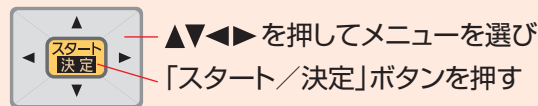
オーブン 決定 予熱あり1段 決定 170℃   決定 予熱開始

2 生地を作る
ボールにバターを入れ、なめらかなクリーム状になるまで泡立て器で混ぜる。
砂糖を3回ぐらいに分けて加え、よく混ぜる。
溶きほぐした卵を少しずつ加え混ぜる。
Aを一度に加えて混ぜ、ある程度混ざったら軽く水けを切った洋酒漬けドライフルーツを入れ、全体に混ぜ合わせる。
型に生地を入れ、表面を平らにする。
ゴムべらを底まで入れて中央をくぼませる。

3 焼く
図のように型をのせた角皿を、予熱完了後、庫内下段に入れる。

約45～55分 決定 加熱開始

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

ADVICE [大庭先生のアドバイス]

卵の泡立てのコツ

湯せんであたためると
より泡立ちやすくなります。
ただし、あたたかい状態でできる泡の
きめは粗く不安定です。
人肌にあたたまったら湯せんから外し、
きめ細かい安定した状態になるまで
しっかり泡立て、熱を取ることが大切です。

ハンドミキサーを使わずに手で泡立てる
場合は、ボリュームが出にくいので
湯せんにかけたままで泡立てます。
ボリュームが出てきたら湯せんから外し、
熱が取れてきめ細やかな泡になるまで
泡立てましょう。

砂糖について

上白糖で作るスポンジは焼き色がよく、
しっとりとしたカステラ風に
焼き上がります。
てんさい糖を使ったり、砂糖の量を
減らしたりしてその分をハチミツ、
メープルシロップなどに代えると、
また違った風味が楽しめます。

●手動のとき、紙型で焼くときは
➡「オーブン」予熱あり1段で、下記を参考に
様子を見ながら焼く。

型(直径)	温度	予熱	時間
15cm	160℃	あり	約25～35分
18～19cm			約35～45分
21cm			約40～50分

※スチームプラスが使えます➡ P.48

4 焼く

生地を高い位置から
ゆっくりと流し入れる。
（泡を均一にするため）
型を軽くたたいて粗い気泡を抜く。

型を角皿にのせ、予熱完了後すばやく下段に入れる。

決定 加熱開始 ●目安時間 約30分

きれいな焼き色が付き、中央を
指先で触ってみて弾力があれば
焼き上がり。
（または竹ぐしを刺してみて、
生地が付いてこなければよい）

5 仕上げる

型ごと約20cmの高さから落として焼き縮みを防ぐ。
型から出して底を上にしてあみにのせ冷ます。
（粗熱が取れたらビニール袋へ）

生クリームにBを加え、冷やしながら
ツノが立つぐらいまで泡立てる。

スポンジ生地は底から2cmの厚さで2枚に切る。

1枚目の生地にCのシロップの半量を塗り、泡立てた
生クリームを塗る。縦半分に切ったいちごを並べ、
2枚目の生地をかぶせて残りのシロップを塗る。
表面全体に泡立てた生クリームを塗る。
残りのクリームといちごで飾る。

スポンジケーキの薄力粉90gをⒶに変えて

チョコレートケーキ

ヒーター＋スチーム加熱

材料

Ⓐ 薄力粉 ･･･････70g
ココア･････････20g
（合わせてふるう）

チョコレート････････適量
（薄く削る）

1 いちごのショートケーキの要領で生地を焼き、
ホイップクリーム（➡ P.97の半量）を作る。

2 生地を冷まして底を上にして横2段に切り、切り口と
全体にシロップを塗る。

3 底になる面を除いてホイップクリームを塗り、
チョコレートを全体にまぶす。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」

いちごのショートケーキ

tsuji

[16 スポンジケーキ]

ヒーター＋スチーム加熱

材料
（直径18cmの金属製丸型1個分）

カロリー(⅛量分)	約396kcal
塩分	約0.1g

スポンジケーキ生地
卵･････････ M寸3個(正味150g)
砂糖(ふるう)･･････････････90g
薄力粉(ふるう) ････････････90g
A 牛乳････････････････････小さじ2
　無塩バター(細かく切る)････15g
バニラエッセンス･･･････････ 少々
(またはバニラオイル)

ホイップクリーム
生クリーム･･･････････････2カップ
B 砂糖･････････････ 大さじ4～6
　バニラエッセンス･･････････少々

シロップ
C 砂糖････････････････ 大さじ2
　水･･････････････････ 大さじ4
　（合わせて耐熱容器に入れふたをする
　「レンジ」600Wで約30～40秒加熱）
ブランデー(Cと合わせる)･･･大さじ2

いちご(縦半分に切る)････････ 適量

ケーキ型
硫酸紙(またはグラシン紙など)

使用する付属品
角皿(下段)

●ケーキ型の内側に薄くバター
(分量外)を塗り、硫酸紙
(またはグラシン紙など)を敷きます。

1 生地を作る①

深めの耐熱容器にAを入れ、ふたをして、庫内中央に置く。

加熱開始

ボールに卵を溶きほぐして砂糖を
加え、混ぜながら湯せんにかける。
指先を入れてあたたかく感じたら
（約35～40℃）、湯せんから外す。

2 予熱する 予熱時間：約9分

（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

給水タンクに満水まで水を入れる。

加熱開始

3 生地を作る②

湯せんした卵にバニラエッセンスを
加え、あたたかいうちに
ハンドミキサーの高速で
しっかり泡立てる。
ボリュームが出て、生地をたらして文字が書けるぐらいに
なれば、低速にして熱が取れるまで泡立てる。

ポイント!
泡立て器の場合は、湯せんであたためながら、
ボリュームが出てくるまで泡立て、湯せんから
外して熱が取れるまでしっかり泡立てる。

きめ細かくつやのある状態に
なったら、へらに持ちかえ、
薄力粉を全体にふり入れて
底からすくい上げるように
して粉が見えなくなるまで混ぜる。
溶かしておいた熱いAを全体に散らすように加え、
手早く混ぜる。

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

白ごはん

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約267kcal
塩分	0g

米‥‥‥‥‥‥‥‥0.36L(2合)
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥380ml

●季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
●水量は目安のため、お好みで加減を。

[レンジ]

1 米を水につける
米は洗い、直径25cmの耐熱ガラス製ボールに入れて、約1時間水につける。

2 炊く
米を入れたボールにふんわりとラップをして、庫内中央に置く。

レンジ 決定
600W 決定 約6~8分 2秒間押す
仕上がり

150W 約15~19分 決定 加熱開始

炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

おかゆ

レンジ加熱

材料(2人分)

カロリー(全量)	約134kcal
塩分	0g

米‥‥‥‥‥‥‥‥0.09L(½合)
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥2½カップ

●梅干しなどといっしょにいただいてもよいでしょう。

[レンジ]

1 米を水につける
米を洗い、約1時間水につける。

2 炊く
深めの耐熱容器に米と水を入れ、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 決定
600W 決定 約5~6分 2秒間押す
仕上がり

150W 約20~23分 決定 加熱開始

材料に加えてアレンジ

いもがゆ　さつまいも(50g・皮をむき、3mmのいちょう切り)を加えて「いもがゆ」にしてもよいでしょう。

五穀ごはん

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約312kcal
塩分	0g

米‥‥‥‥‥‥‥‥0.36L(2合)
五穀‥‥‥‥‥‥‥合わせて50g
(もちあわ、ひえ、もちきび、そばの実、押し麦など)
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥380ml

●季節やお米の種類によって炊き上がりが異なります。
●水量は目安のため、お好みで加減を。

[レンジ]

1 米を水につける
米は洗い、五穀は茶こしなどで水洗いする。
深めの耐熱容器に入れて、約1時間水につける。

2 炊く
米を入れた耐熱容器にふたをして、庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約6~8分 2秒間押す 仕上がり

150W 約15~19分 決定 加熱開始

炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

赤飯

レンジ+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約305kcal
塩分	0g

もち米‥‥‥‥‥‥0.36L(2合)
あずき‥‥‥‥‥‥‥‥‥40g
(市販の赤飯用水煮あずきの場合は80g)
あずきのゆで汁‥‥‥‥1½カップ

[レンジ]

1 あずきをゆでる
あずきをたっぷりの水でゆでる。
煮立ったら、ゆで汁を捨て、再び5カップの水でゆでる。
煮立ったら弱火にして、皮が破れないように気を付ける。
煮えたらざるにあげ、あずきとゆで汁に分ける。

2 もち米をゆで汁につける
もち米を洗う。
深めの耐熱容器に入れ、あずきのゆで汁(市販の赤飯用水煮あずきを使う場合は缶汁と水で可)1½カップを加えて、約1時間おく。

3 炊く
給水タンクに満水まで水を入れる。
ゆで汁につけたもち米にあずきを混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約8分~8分30秒 決定 加熱開始

加熱後、混ぜて表面を平らにならし、再び庫内中央に置く。

レンジ 決定 300W スチーム 決定 約10~11分 決定 加熱開始

炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らし、お好みでごま塩をふる。

中華おこわ

レンジ+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約325kcal
塩分	約1.6g

もち米‥‥‥‥‥‥0.36L(2合)
水‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥1カップ
A 干ししいたけの戻し汁‥‥½カップ
しょうゆ‥‥‥‥‥‥大さじ1½
酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1
B 焼き豚(5mmの角切り)‥‥100g
ゆでたけのこ‥‥‥‥‥‥50g
(いちょう切り)
干ししいたけ‥‥‥‥‥‥2枚
(水に戻し、せん切り)

[レンジ]

1 もち米を水につける
もち米を洗い、深めの耐熱容器に入れ、約1時間分量の水につける。

2 具を加えて炊く
給水タンクに満水まで水を入れる。
水につけたもち米に、AとBを加えて混ぜる。
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約10~12分 決定 加熱開始

取り出して混ぜ、表面を平らにならして再び庫内中央に置く。

レンジ 決定 300W スチーム 決定 約9~11分 決定 加熱開始

3 蒸らす
炊き上がったら軽く混ぜ、ふたをして約5分蒸らす。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」

スタート／決定: ▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

コーンとハムのドリア

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

2人分OK

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約618kcal
塩分	約2.0g

- A［ごはん……400g
  - マッシュルーム……30g（缶詰、薄切り）
  - たまねぎ（みじん切り）……½個
  - ハム（1cmの角切り）……3枚
- バター……25g
- B［トマトケチャップ……大さじ2½
  - 塩、こしょう……少々
- ホワイトソース（➡ P.101）……3カップ
- スイートコーン（粒状）……100g
- ナチュラルチーズ（ピザ用）……100g

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

［11 グラタン］

1 下ごしらえをする
Aをバターでいためて、Bで味付けをし、4等分にしてグラタン皿に入れる。
※具が冷めていたらレンジ「600W」であたためておく。

2 焼く
ホワイトソースにコーンを加えて混ぜ、上からかけて、チーズをのせる。

給水タンクに満水まで水を入れる。
マカロニグラタンと同じ要領で焼く。➡ P.102

じゃがいものグラタン

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

2人分OK

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約532kcal
塩分	約1.6g

- じゃがいも……大2個（400g）
- A［バター……15g
  - 塩、こしょう……少々
- たまねぎ（薄切り）……½個（100g）
- バター……10g
- スライスベーコン（1cm幅に切る）……3枚
- ホワイトソース（➡ 下記参照）……3カップ
- ナチュラルチーズ（ピザ用）……100g

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

［11 グラタン］

1 下ごしらえをする
じゃがいもを耐熱性の平皿にのせ、ラップをして庫内中央に置く。

自動メニュー → 決定 → 自動8 → 決定

加熱開始 ●目安時間 約10分

●手動のとき➡「レンジ」700Wで、約6～8分。
●2人分のとき：約4～5分

じゃがいもの皮をむき、いちょう切りにし、Aを混ぜる。
たまねぎを耐熱容器に入れてバターをのせ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 700W → 決定 → 約2分 → 決定 加熱開始

●2人分のとき：約1分30秒～2分

2 具をあえる
じゃがいも、たまねぎ、ベーコンを、ホワイトソースの⅓量であえる。
4等分にしてグラタン皿に入れ、残りのホワイトソースとチーズをかける。
※具が冷めていたら「レンジ」700Wであたためておく。

3 焼く
給水タンクに満水まで水を入れる。
マカロニグラタンと同じ要領で焼く。➡ P.102

豚キムチ丼

レンジ加熱

材料（1人分）

カロリー（1人分）	約646kcal
塩分	約2.8g

- 豚バラ肉……80g
- A［しょうゆ、酒……各小さじ1
  - 片栗粉、豆板醤（とうばんじゃん）……各小さじ½
  - 砂糖……小さじ⅓
  - おろしにんにく、おろししょうが……各適量
- にら（4cmに切る）……¼束
- 白菜キムチ……50g（軽く絞ってざく切り）
- 炊きたてのごはん……150g
- いりごま（白）……適量

［レンジ］

1 具を混ぜる
肉は食べやすい大きさに切って耐熱容器に入れ、Aを加えてよく混ぜる。
さらに、にらとキムチを加えて混ぜる。

2 加熱する
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約2～3分 → 決定 加熱開始

加熱後、よくかき混ぜて再びふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約30秒～1分30秒 → 決定 加熱開始

加熱後、よくかき混ぜる。

3 盛り付ける
ごはんを器に盛って調理した具を汁ごとかけ、いりごまをふる。

ホワイトソース

レンジ加熱

材料（3カップ分：グラタン4皿分）

カロリー（1カップ分）	約326kcal
塩分	約0.7g

- 薄力粉……50g
- バター……50g
- 牛乳……3カップ
- 塩、こしょう……少々

材料＼分量	1カップ分	2カップ分
薄力粉	15g	30g
バター	15g	30g
牛乳（カップ）	1	2
塩、こしょう	少々	少々
バターを溶かす	約40秒	約1～2分
牛乳を加えて	約4～5分	約8～9分

［レンジ］

1 バターを溶かす
深めの耐熱容器に薄力粉とバターを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約1～2分 → 決定 加熱開始

2 加熱する
溶かしたバターと薄力粉を泡立て器でよく混ぜ、牛乳を少しずつ加え、ふたなしで、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約8～9分 → 決定 加熱開始

※途中で2～3回かき混ぜる。

塩、こしょうで味を調える。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.47「グリル」上面

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

マカロニグラタン

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

2人分OK

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約536kcal
塩分	約1.4g

- マカロニ ……………… 80g
- A ┌鶏もも肉(1cmの角切り)‥ 100g
- 　 │マッシュルーム‥‥‥‥ 40g
- 　 │(缶詰、薄切り)
- 　 │たまねぎ(薄切り)‥‥ ½個(100g)
- 　 │白ワイン ……………… 大さじ2
- 　 │バター………………… 15g
- 　 └塩、こしょう ………… 少々
- サラダ油、塩、こしょう ……各少々
- ホワイトソース(➡ P.101) ‥ 3カップ
- えび …………… 8尾(100g)
- (尾と背わたを取り、半分に)
- ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 80g

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

［11 グラタン］

1 下ごしらえをする

耐熱ガラス製ボールにAを入れ、
ラップをして、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 700W → 決定 → 約5分30秒～6分30秒 → 決定 → 加熱開始

●2人分のとき：約4分～5分30秒

マカロニをゆでて水けを切り、油、塩、こしょうをふる。

2 具をあえる

下ごしらえした材料と、マカロニをホワイトソースの
半量であえる。
4等分にしてグラタン皿に入れ、えびをのせてから、
残りのホワイトソースとチーズを上にかける。
※具が冷めていたら「レンジ」700Wであたためておく。

3 焼く

給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にグラタン皿をのせ、上段に入れる。

自動メニュー → 決定 → 自動11 → 決定 → 4人分 → 決定 → 加熱開始

●目安時間
約20分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約20～24分。
●大皿に4人分の材料を入れても焼けます。

ラザーニア

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

2人分OK

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約507kcal
塩分	約2.2g

- 8×18cmのパスタ …… 4枚(60g)
- 塩 ……………………… 少々
- なす ………………………2本
- サラダ油 ……………… 大さじ2
- バター………………… 適量
- 市販のミートソース ………250g
- ゆで卵(輪切り) ………M寸2個分
- ホワイトソース(➡ P.101) ‥‥1½カップ
- ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 150g

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

［11 グラタン］

1 下ごしらえをする

パスタは、塩少々を入れた湯で柔らかめにゆで、
ざるに上げて水を切る。

なすは7mmの斜め切りにし、塩水につけて
アク抜きをする。
水けをふき取り、サラダ油を熱したフライパンで
両面に焼き色を付ける。

2 焼く

給水タンクに満水まで水を入れる。
グラタン皿に薄くバターを塗り、パスタ、なす、
ミートソース、ゆで卵、ホワイトソース、チーズの順に
2回重ねて入れる。

マカロニグラタンと同じ要領で焼く。➡ 上記参照

チキンライス

レンジ+ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約442kcal
塩分	約2.4g

- 冷やごはん ……600g(約2合分)
- A ┌ケチャップ …………… 180g
- 　 │オリーブ油 ………… 大さじ1
- 　 └牛乳 ……………… 小さじ4
- バター(室温)……………… 10g
- 鶏もも肉 ……………………250g
- (1.5cmの角切りにし、
- 塩小さじ½、こしょう少々をする)
- たまねぎ(1cmの角切り) ……100g
- ピーマン(1cmの角切り) ………2個
- 生マッシュルーム(¼に切る) ……5個
- パセリのみじん切り ………… 適量

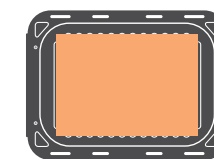
使用する付属品
グリル皿(上段)

［グリル］

1 ごはんを混ぜる

ボールにAを入れてよく混ぜ、
ごはんと混ぜ合わせておく。

2 焼く

柔らかくしておいたバターを
グリル皿の全面に塗り、
下ごしらえをした肉と野菜を
図のようにグリル皿の周囲の溝を避けて
均等に置く。
その上にごはんをおおいかぶせるようにのせる。
上段に入れる。

グリル → 決定 → 両面上段 → 決定 → 約21～23分 → 決定 → 加熱開始

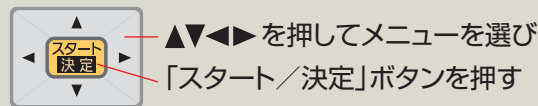
表面がパリッと、内部は野菜の水分でしっとりしていればOK。
加熱後、ボールに移し、全体をよく混ぜ合わせる。

パセリのみじん切りをふりかける。

ADVICE［若林先生のアドバイス］

辻調グループ校
若林先生

グリル皿で作るポイント
一番下に野菜を置いてから、
ごはんをおおいかぶせるように
置くことで野菜の火通りがよくなります。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

田作り

レンジ加熱

材料

カロリー（全量）	約170kcal
塩分	約3.2g

ごまめ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30g
A 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
　しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
　みりん・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½

［レンジ］

1 ごまめを加熱する

ごまめを直径20cmくらいの耐熱性の平皿に広げる。
ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約1分～1分30秒 → 決定 → 加熱開始

※途中取り出して混ぜる。

2 調味料を加熱する

別の大きめの耐熱容器にAを入れる。
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約1分～1分20秒 → 決定 → 加熱開始

加熱後、ごまめを加え、再びふたなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約30秒～1分 → 決定 → 加熱開始

桜えびのふりかけ

レンジ加熱

材料

カロリー（小さじ1杯分）	約11kcal
塩分	約0.1g

桜えび・・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
青のり、いりごま・・・・・・・・各大さじ1

［レンジ］

1 下ごしらえをする

桜えびはミキサーで粉砕し、塩を加える。

2 加熱する

耐熱性の平皿にえびを広げる。
ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約2分30秒～3分 → 決定 → 加熱開始

※途中2～3回混ぜる。

3 仕上げる

加熱後、庫内から取り出し、冷ます。
冷めたら、青のり、いりごまを混ぜる。

ひじきとベーコンの煮物

レンジ加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約115kcal
塩分	約2.3g

乾燥ひじき・・・・・・・・・・・・・・・・30g
水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2カップ
にんじん（せん切り）・・・・・・・・・・50g
スライスベーコン（1cmの細切り）・・2枚
水煮大豆・・・・・・・・・・・・½袋（85g）
A だし汁・・・・・・・・・・・・・・・¾カップ
　（顆粒だしの場合は　小さじ¼使用）
　砂糖・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2½
　しょうゆ・・・・・・・・・・・・・大さじ2½

［レンジ］

1 下ごしらえをする

ひじきは水に30分くらいつけて戻す。
耐熱容器にひじきと分量の水を加えてふたをして
庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約2分30秒～3分30秒 → 決定 → 加熱開始

加熱後、ざるにあげて水を切る。

2 加熱する

深めの耐熱容器にひじきと、にんじん、ベーコン、
大豆を入れ、Aを加える。
ふたをして庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約9～11分 → 決定 → 加熱開始

加熱後、庫内から取り出し、そのまま30分くらい
おき、味をふくませる。

ミネストローネ風豆のスープ

レンジ加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約227kcal
塩分	約2.1g

水煮大豆・・・・・・・・・・・・・・・・200g
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・少々
具
トマト・・・・・・・・・・・・・・・正味200g
にんじん・・・・・・・・・・・・・・・・100g
たまねぎ・・・・・・・・・・・½個（100g）
セロリ（筋を取る）・・・・・・・・・・・20g
スライスベーコン・・・・・・・・・・・・6枚
スープ・・・・・・・・・・・・・・・・3カップ
（細かく砕いた固形スープの素　2個使用）

［レンジ］

1 下ごしらえをする

トマトは洗い、十文字の切り込みを入れて湯むきし、
種を除く。
具はそれぞれ1cm角に切る。

2 煮込む

内径22～23cm以上の深めの耐熱容器に大豆、
具、スープを入れ、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約20～30分 → 決定 → 加熱開始

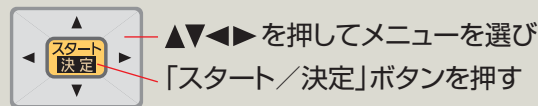
加熱後、塩、こしょうで味を調える。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

金時豆

レンジ加熱

材料

カロリー(1/10量分)	約186kcal
塩分	約1.3g

- 金時豆……2カップ(300g)
- A［水……5カップ
- 　塩……小さじ2
- 　重曹……小さじ½
- 水……4½カップ
- 砂糖……300g
- 塩……少々
- クッキングシート

ポイント!
- ●砂糖を一度に入れると、豆が固くなる場合があります。
- ●冷めるまでおくと、味が一段とよくなります。

［レンジ］

1 下ごしらえをする
金時豆を洗ってざるにあげ、水けを切る。
深めの耐熱容器に金時豆とAを入れ、一晩おく。

2 アク抜きをする
一晩おいた金時豆にふたをして、庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約14～18分   決定 加熱開始

加熱後、一度ざるにあげて、煮汁を捨てる。

3 煮込む
深めの耐熱容器にアクを抜いた金時豆と水を入れ、
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして
庫内中央に置く。
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ 決定 600W 決定 約8～13分 2秒間押す 仕上がり

150W 約60～90分 決定 加熱開始

豆が柔らかくなったら再び煮汁を捨て、砂糖の半量
(150g)を入れ、容器をゆり動かして混ぜ20分おく。
残りの砂糖(150g)と塩を入れ、再度ゆり動かして、
全体に味をなじませる。

切り干し大根と揚げの煮物

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約108kcal
塩分	約2.3g

- 切り干し大根(塩もみする)……50g
- 水……2½カップ
- A［にんじん……70g
- 　薄あげ……1枚
- 　こんにゃく……½丁
- B［だし汁……1½カップ
- 　(顆粒だし 小さじ½使用)
- 　しょうゆ……大さじ3
- 　みりん……大さじ2
- 　砂糖……小さじ1
- クッキングシート

［レンジ］

1 下ごしらえをする
Aは4cmのせん切りにする。
耐熱容器に切り干し大根と水を入れ、
ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ 決定 700W 決定 約2～3分 決定 加熱開始

加熱後、水けを切って3～4cmに切る。

2 煮る
深めの耐熱容器に下ごしらえした材料とBを入れる。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして
庫内中央に置く。
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ 決定 600W 決定 約9～11分 2秒間押す 仕上がり

150W 約21～23分 決定 加熱開始

五目豆

レンジ加熱

材料

カロリー(1/10量分)	約49kcal
塩分	約0.7g

- 水煮大豆……170g
- 昆布……10g
- 干ししいたけ……2枚
- にんじん……¼本(50g)
- ごぼう……50g
- こんにゃく……¼丁(60g)
- A［水……1カップ
- 　(昆布・干ししいたけの戻し汁と合わせて)
- 　砂糖……40g
- 　しょうゆ……大さじ1½
- 　塩……小さじ¼

［レンジ］

1 下ごしらえをする
昆布は1cm角に切り、水で戻す。
干ししいたけは水で戻して、1cm角に切る。
にんじん、ごぼうは大豆の大きさに角切り、
ごぼうは水にさらしてアクを抜く。
こんにゃくは1cm角に切り、塩もみして水で洗う。

2 煮る
深めの耐熱容器に大豆と、下ごしらえした材料、
Aを入れる。
ふたをして、庫内中央に置く。
※容器について➡ P.117

レンジ 決定 600W 決定 約8～10分 決定 加熱開始

完了後、さらに

レンジ 決定 300W 決定 約30分 決定 加熱開始

※耐熱容器の深さによっては、吹きこぼれることがあります。様子を見ながら加熱してください。

黒豆

レンジ加熱

材料

カロリー(1/10量分)	約97kcal
塩分	約0.3g

- 黒豆……1カップ(140g)
- A［水……4カップ
- 　砂糖……100g
- 　しょうゆ……小さじ1½
- 　塩……小さじ¼
- 　重曹……小さじ¼
- クッキングシート

［レンジ］

1 下ごしらえをする
黒豆を洗ってざるにあげ、水けを切る。
深めの耐熱容器に黒豆とAを入れ、一晩おく。
※さびた釘とともに漬け込むと、より黒く仕上がります。
割れた豆は取り除きましょう。

2 煮込む
一晩おいた黒豆にクッキングシートで落としぶたをし、
ふたをして庫内中央に置く。
※容器と落としぶたについて➡ P.117

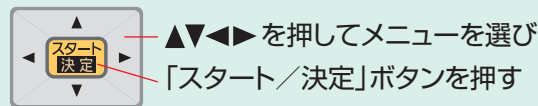
レンジ 決定 600W 決定 約10～13分 2秒間押す 仕上がり

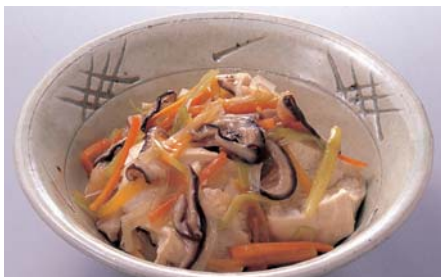
150W 約180～240分   決定 加熱開始

2、3粒取り出し、指で軽くつぶれるようなら、
落としぶたを外し、ふたをして一昼夜おく。
(しわを防ぎ、味をしみ込ませるため)

※耐熱容器の深さによっては、吹きこぼれることがあります。様子を見ながら加熱してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

くずし豆腐

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約99kcal
塩分	約0.8g

木綿豆腐…………1丁(400g)
白ねぎ…………1本(60g)
生しいたけ…………6枚
にんじん…………60g
A［だし汁※…………¼カップ
　片栗粉…………大さじ1
　薄口しょうゆ…………大さじ1
　酒…………大さじ½
　砂糖…………小さじ1
※水1カップに顆粒だし小さじ⅓の割合で溶いて使用

［レンジ］

1 下ごしらえをする

豆腐を水切りする。➡ P.128
白ねぎは4cmのせん切り、
しいたけ、にんじんは、それぞれせん切りにする。

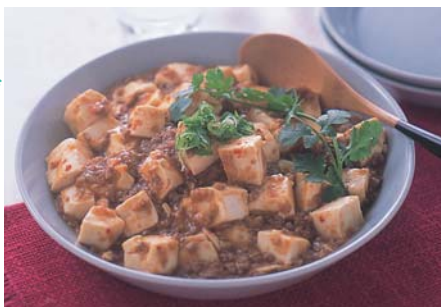
2 加熱する

深めの耐熱容器に白ねぎ、しいたけ、にんじんを入れ、
豆腐を大きくくずして野菜が隠れるようにのせる。
Aをかけ、ふたをして、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約8～10分 → 決定 → 加熱開始

加熱後、熱いうちに混ぜ合わせる。

麻婆豆腐(まーぼーどうふ)

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約156kcal
塩分	約1.1g

絹ごし豆腐…………1丁(400g)
A［白ねぎ(みじん切り)…………大さじ1
　ごま油…………大さじ1
　にんにく(みじん切り)…………小さじ1
　しょうが(みじん切り)…………小さじ1
牛ひき肉…………100g
B［しょうゆ、酒…………各大さじ1
　片栗粉、豆板醤(とうばんじゃん)…………各小さじ1
　砂糖…………小さじ½
スープ…………½カップ
(中華スープの素　小さじ½使用)
青ねぎ(またはにら)…………適量

［レンジ］

1 下ごしらえをする

豆腐を水切りする。➡ P.128
水切りした豆腐を食べやすい大きさに切る。

2 加熱する

耐熱ガラス製ボールにAを入れ、ラップなしで
庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約30秒～1分30秒 → 決定 → 加熱開始

加熱後、Aに肉を入れて混ぜる。
Bを加えて混ぜ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約30秒～1分30秒 → 決定 → 加熱開始

加熱後、スープと豆腐を加える。
もう一度ラップをして、庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約6～8分 → 決定 → 加熱開始

途中、1回豆腐がくずれない程度に混ぜる。
加熱後、青ねぎをきざんで散らす。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.49「スチーム」

茶わん蒸し

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4個分)

カロリー(1個分)	約108kcal
塩分	約2.1g

具
鶏のささ身…………40g
塩…………少々
酒…………大さじ½
えび…………4尾
干ししいたけ…………2枚
(戻して半分に切り、下味を付ける)
かまぼこ…………4枚
ぎんなん(缶詰)…………12個

卵液
卵…………M寸3個(正味150g)
だし汁…………2½カップ
(顆粒だしの場合は　小さじ¾使用)※
薄口しょうゆ…………小さじ¾
塩…………小さじ¾
みりん…………小さじ1
(卵：だし汁＝1：3～4
卵液が薄すぎると固まりにくくなる)
茶わん蒸し容器(共ぶた付き)

※顆粒だしを使う場合は、
塩分を控えてください。
塩分によって固まりかたが違います。

［10 茶わん蒸し］

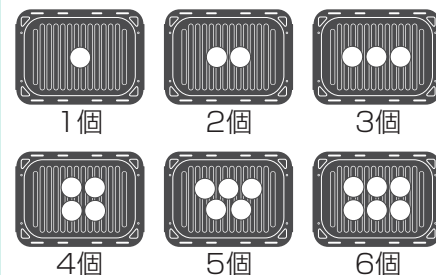
1 下ごしらえをする

ささ身は筋を取って4つ切りにし、塩、酒をかける。
えびは背わたを取り、尾を残して殻をむく。
卵液の材料を混ぜ合わせ、裏ごし器でこす。

2 蒸す

給水タンクに満水まで水を入れる。
茶わん蒸し容器に、具と卵液を8分目まで入れ、
必ず共ぶたをする。
※アルミホイル、ラップは使わないでください。

器を下図のようにグリル皿に並べ、中段に入れる。

1個
2個
3個
4個
5個
6個

自動メニュー → 決定 → 自動10 → 決定 → 4個 → 決定 → 加熱開始

●目安時間
約25分

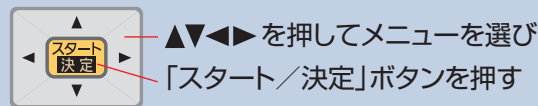
加熱後、庫内から出して約5分蒸らす。

●手動のとき➡「スチーム」で
約18～23分(1～2個)
約23～27分(3～4個)
約27～30分(5～6個)
追加加熱をするときは、再度、給水タンクに
満水まで水を入れ、加熱する。

干ししいたけの下味の付けかた

戻した干ししいたけと戻し汁、砂糖、しょうゆ(分量外)を
弱火で甘辛く煮含める。

使用する付属品
グリル皿(中段)

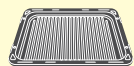
●1～6個までできます。
●液温が室温(約25℃)と違うときは、
「仕上がり」調節を。➡ P.39
●液温が低いとき(約10℃)：〈強〉
●液温が高いとき(約40℃)：〈弱〉

さけとあさりのハーブ蒸し

レンジ+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約183kcal
塩分	約0.4g

- 生ざけ切り身‥‥4切れ(1切れ80g)
- 塩、こしょう‥‥少々
- あさり(砂出しする)‥‥100g
- たまねぎ(せん切り)‥‥80g
- 赤・黄パプリカ‥‥合わせて20g(せん切り)
- グリーンアスパラガス‥‥50g(5~7cmに切る)
- ローズマリー‥‥適量
- 白ワイン‥‥大さじ2

使用する付属品
グリル皿(上段)

●あさりの砂出しのコツ➡ 下記参照

[スチーム]

1 下ごしらえをする

さけに塩、こしょうをしてしばらくおく。

2 加熱する

給水タンクに満水まで水を入れる。
グリル皿にたまねぎ、パプリカ、さけの順にのせ、周りにグリーンアスパラガス、あさりを並べ、ローズマリーをのせて、白ワインをかける。
材料をのせたグリル皿を、上段に入れる。

スチーム → 決定 → 約20~24分 → 決定 → 加熱開始

お好みでラビゴットソースをかける。

ラビゴットソース

材料(4人分)

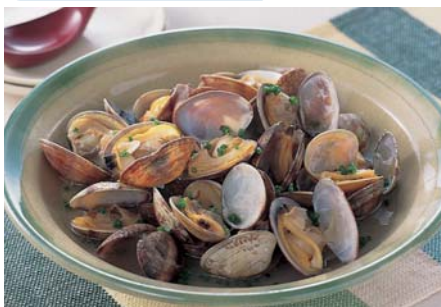
カロリー(1人分)	約82kcal
塩分	0g

- たまねぎ(みじん切り)‥‥50g
- ピーマン(みじん切り)‥‥1個
- トマト(皮と種を取ってみじん切り)‥‥½個
- 白ワインビネガー※‥‥大さじ3
- 白ワイン、オリーブ油‥‥各大さじ2
- 砂糖‥‥大さじ1

すべての材料を容器に入れて、よく混ぜる。

※ワインビネガーの種類により味が変わるので量を調節してください。

あさりの酒蒸し

レンジ+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約35kcal
塩分	約0.7g

- あさり(砂出しする)‥‥300g
- A [バター‥‥10g
- 白ワイン‥‥大さじ2
- にんにく(みじん切り)‥‥適量
- あさつき(みじん切り)‥‥適量]

[レンジ]

1 加熱する

給水タンクに満水まで水を入れる。
あさりとAを深めの耐熱皿に入れる。
ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 300W スチーム → 決定 → 約9~11分 → 決定 → 加熱開始

あさりの砂出しのコツ

ざる付きのボールに(ざるにあさりを入れる)浸るぐらいの食塩水を入れます。
(水1Lに塩大さじ2が目安です)
上に新聞紙をかぶせて暗くすると砂をよくはきます。

いわしのしょうが煮

レンジ加熱

材料(6人分)

カロリー(1人分)	約289kcal
塩分	約2.1g

- いわし‥‥小30尾(約700~800g)
- A [水‥‥1カップ
- しょうゆ‥‥½カップ
- みりん‥‥大さじ5
- 砂糖‥‥大さじ4
- しょうが(せん切り)‥‥適量]
- クッキングシート

[レンジ]

1 下ごしらえをする

いわしは頭を取り、腹に指を入れて内臓を取る。
薄い塩水で洗い、水けを取っておく。

2 煮込む

いわしを深めの耐熱容器に入れ、Aを加える。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして庫内中央に置く。
(ふたを忘れると焦げ付きます)
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約11~13分 → 2秒間押す(仕上がり) → 150W → 約45~55分 → 決定 → 加熱開始

ポイント!
煮上がったら、煮汁につけたまま、しばらくおくと味がよくなじみ、おいしくでき上がります。

白身魚のホイル焼き

ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約251kcal
塩分	約0.6g

- 白身魚切り身‥‥4切れ(1切れ80g)
- A [白ワイン‥‥大さじ2
- 塩、レモン汁‥‥各少々]
- えび‥‥4尾
- たまねぎ(薄切り)‥‥中½個
- 生しいたけ‥‥4枚(適当な大きさに切る)
- バター‥‥40g
- アルミホイル(25cm角)‥‥4枚

使用する付属品
角皿(下段)

[オーブン]

1 下ごしらえをする

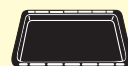
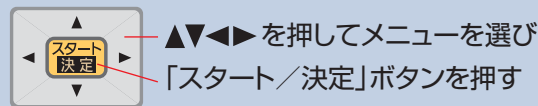
えびは殻をむき、背わたを取る。
魚にAをかけておく。
アルミホイルにたまねぎを置き、魚、えび、しいたけ、バターの順にのせて包む。

2 焼く

角皿にのせ、下段に入れる。

オーブン → 決定 → 予熱なし1段 → 決定 → 250℃ → 決定 → 約18~23分 → 決定 → 加熱開始

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.45「オーブン」、P.49「スチーム」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

あじの開き

2人分OK ヘルシーコース

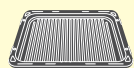
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約87kcal
塩分	約0.9g

あじの開き ・・・・・・・・ 4枚(1枚80g)

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

[23 あじの開き]

※「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより塩分を減らして焼き上げます。➡ P.38
※食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
ヘルシーコースの仕上がり調節は〈強〉減塩強め、〈弱〉減塩弱めです。
焼き色は変わりません。

1 焼く
給水タンクに満水まで水を入れる。
あじの開きを皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動23 決定
4人分 決定 加熱開始

●目安時間
標準コース: 約16分
ヘルシーコース: 約28分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約14～18分。
※「グリル」両面上段では減塩できません。

あじの開き、さんまの開き、さばの開き、かますの開きなどが焼けます

●皮目を上にして焼いてください。
●みりん干しやめざしなどは焦げやすいので焼けません。
●さばなど、身が厚い魚を片袖開き(頭を片方の身に付けた開きかた)にしている場合は、頭の内部が焼けにくい場合があります。

■食品の分量と仕上がり調節の目安
●下記の表を参考に、仕上がり調節ごとの重量の範囲で〈弱〉～〈強〉までを使い分けてください。

仕上がり調節	弱(100～200g)	中(200～400g)	強(400～500g)
あじの開き	小1～2枚/中1枚	小2～4枚/中1～2枚	中2～3枚
さんまの開き	1枚	1～2枚	2～3枚

塩さば

2人分OK ヘルシーコース

標準コース
レンジ+ヒーター加熱
ヘルシーコース
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約291kcal
塩分	約1.8g

塩さば切り身・・・4切れ(1切れ100g)

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

[22 塩さば・塩ざけ]

※「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより塩分を減らして焼き上げます。➡ P.38
※食品によっては引き出された塩分が表面に残り、塩辛く感じることがあります。
ヘルシーコースの仕上がり調節は〈強〉減塩強め、〈弱〉減塩弱めです。焼き色は変わりません。

1 下ごしらえをする
さばの皮目に切り込みを入れる。

2 焼く
ヘルシーコースのみ、給水タンクに満水まで水を入れる。
皮目を上にして下図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動22 決定
4人分 決定 加熱開始

●目安時間
標準コース: 約16分
ヘルシーコース: 約24分

●冷蔵庫に長時間保存し、冷たいときには仕上がり〈強〉で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり〈強〉で。
●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約14～18分。
※「グリル」両面上段では減塩できません。

塩ざけ 2人分OK
塩ざけ4切れ(1切れ80g)も、塩さばと同じ要領で焼けます。

ぶりの照り焼き

2人分OK

レンジ+ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約268kcal
塩分	約0.8g

ぶり切り身・・・・4切れ(1切れ100g)
たれ
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ½
砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

[22 塩さば・塩ざけ]〈弱〉

1 下ごしらえをする
ぶりは皮と身の間の脂の多い部分に竹ぐしで穴をあける。
(皮がはじけにくくなります)
たれを合わせ、ぶりを途中上下を返しながら約30分漬け込む。
グリル皿にサラダ油(分量外)を塗る。

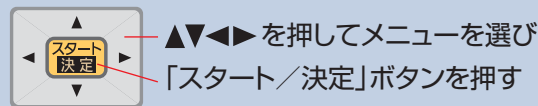
2 焼く
ぶりを皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動22 決定
4人分 決定 加熱開始 2度押す(仕上がり) 弱

●目安時間
約14分

●冷蔵庫で漬け込み、冷たいときには仕上がり〈中〉で。
●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約13～15分。

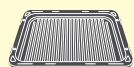
■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

さんまの塩焼き

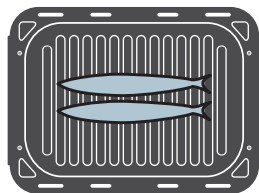
レンジ+ヒーター加熱

材料（2尾分）

カロリー（1尾分）	約260kcal
塩分	約2.2g

さんま・・・・・・・・・2尾（1尾約120g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

使用する付属品
グリル皿（上段）
［グリル］

1 下ごしらえをする
さんまに塩をし、15〜20分おく。
グリル皿にサラダ油（分量外）を塗る。

2 焼く
さんまを図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

グリル → 決定 → 両面上段 → 決定 → 約20〜24分 → 決定 → 加熱開始

ポイント!
- 脂ののりによって焼けかたが変わります。
- 脂が少ないとグリル皿にこびり付くことがあるので、グリル皿の溝にはしを入れてやさしく前後に動かすと取り出しやすくなります。

小あじのサッパリ煮

レンジ加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約172kcal
塩分	約1.8g

小あじ・・・・・・・・・・約10尾（400g）
白ねぎ（3cmに切る）・・・・・・・・・・1本
昆布（1cmの角切り）・・・・・・・・・10g
しょうが（皮のまま薄切り）・・・・・・・1片
A［水・・・・・・・・・・・・・・・・・1カップ
　酢・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3
　しょうゆ・・・・・・・・・・・・・大さじ3
　砂糖・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
　ごま油・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
クッキングシート

［レンジ］

1 下ごしらえをする
小あじの、ぜいごと内臓を取って水洗いする。

2 煮込む
深めの耐熱容器にねぎ、昆布を入れる。
重ならないようにあじを入れ、しょうがと混ぜ合わせておいたAを入れる。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして庫内中央に置く。
（ふたを忘れると焦げ付きます）
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約9〜11分 → 2秒間押す（仕上がり）

150W → 約45〜55分 → 決定 → 加熱開始

いわし、さんまのサッパリ煮

- 頭と内臓を取り、十分に水洗いする。
  さんまは3〜4つの筒切りに。
- あとは小あじのサッパリ煮と同じ要領で加熱する。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.47「グリル」上面

さわらの幽庵焼き

レンジ+ヒーター加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約214kcal
塩分	約3.0g

さわら切り身・・・・4切れ（1切れ80g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

幽庵地
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・½カップ
はちみつ・・・・・・・・・・・・・・75ml

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）
［22 塩さば・塩ざけ］〈弱〉

1 下ごしらえをする
さわらに塩をし、約20分おく。
塩を洗い流して水けを切り、皮目に切り込みを入れる。

幽庵地の調味料をボールに合わせ、さわらを途中上下を返しながら約30分漬け込んだあと取り出し、自然に水けを切る。
グリル皿にサラダ油（分量外）を塗る。

2 焼く
さわらを皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー → 決定 → 自動22 → 決定
4人分 → 決定 → 加熱開始 → 2度押す（仕上がり） 弱 ●目安時間 約14分

- 冷蔵庫で漬け込み、冷たいときには仕上がり〈中〉で。
- 手動のとき➡「グリル」両面上段で、約13〜15分。

ONE POINT ［濱本先生のワンポイント］

すぐに焦げてしまう漬け焼きもジューシーに焼き上げます。
焦げる心配や返すタイミングを気にする必要がありません。
グリルで「強火の遠火」を実現しました。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

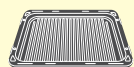
豚ともやしの蒸し物

レンジ+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約277kcal
塩分	約0.1g

豚ロース薄切り肉 ･･････････ 400g
酒 ･･････････････････ 大さじ1½
もやし ･･････････････････ 200g
かいわれ菜 ･･････････････ 適量

使用する付属品
グリル皿(上段)

[スチーム]

1 下ごしらえをする

肉は酒で下味を付けておく。
もやしは洗って水けを取る。

2 蒸す

給水タンクに満水まで水を入れる。
もやしをグリル皿に広げ、その上に肉を1枚ずつずらして並べ、上段に入れる。

スチーム → 決定 → 約18～22分 → 決定 → 加熱開始

加熱後、かいわれ菜を適当な長さに切り、皿に盛り付け、お好みのたれをかける。

ポイント!
でき上がりにごまみそやポン酢をかけるとより一層おいしくいただけます。

鶏の酒蒸し

レンジ加熱

材料(2人分)

カロリー(1人分)	約256kcal
塩分	約0.2g

鶏もも肉 ･･････････ 1枚(250g)
塩、酒 ･･････････････ 各少々
A［しょうが(薄切り) ･･･････ 適量
　 白ねぎ(薄切り) ･････････ 適量

[レンジ]

1 下ごしらえをする

肉の皮目にフォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
軽く塩をして耐熱容器に入れて酒をかけ、10分ほどおく。

2 加熱する

肉にAをのせ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約3～4分 → 決定 → 加熱開始

竹ぐしを刺して透明な汁が出たらでき上がり。
ふたをしたまま約10分間蒸らす。

3 盛り付ける

肉を適当な大きさに切って盛り付け、お好みのたれをかける。

肉じゃが

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約312kcal
塩分	約3.0g

牛薄切り肉 ･･････････････ 200g
じゃがいも ･･････････ 3個(450g)
たまねぎ ･･･････････ 1個(200g)
にんじん ･･･････････ ½本(100g)
A［だし汁 ･･････････････ 2カップ
　 (顆粒だしの場合は　小さじ⅔使用)
　 しょうゆ ････････････ 大さじ4
　 砂糖 ･･････････････ 大さじ2～3
　 酒 ･･････････････････ 大さじ1
クッキングシート

[レンジ]

1 下ごしらえをする

じゃがいもは皮をむき、4～8つ切りにし水にさらす。
たまねぎは8つ切り、にんじんは一口大に切り、肉は適当な大きさに切る。

2 煮込む

深めの耐熱容器に、下ごしらえをした材料とAを入れる。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして庫内中央に置く。
(ふたを忘れると焦げ付きます)
※容器と落としぶたについて➡ 下記参照

レンジ → 決定 → 600W → 決定 → 約14～16分 → 2秒間押す 仕上がり → 150W → 約45～55分 → 決定 → 加熱開始

ポイント!
●アクが気になるときは、煮込む前に肉をフライパンでいためておきましょう
●肉は表面に出ないようにしましょう

煮込みに使う容器、落としぶたについて

●ふきこぼれないように深めで側面がまっすぐな耐熱容器を使いましょう。

●材料がかぶるくらいの煮汁で煮込みましょう。
材料が煮汁から出ていると、乾燥します。
煮汁が少ないときは必ず落としぶたをしましょう。

●落としぶたには、穴をあけたクッキングシートを使います。
金属製の落としぶたは使えません。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.49「スチーム」

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

焼き豚

レンジ+ヒーター加熱

tsuji

材料（8人分）

カロリー（1人分）	約263kcal
塩分	約0.8g

豚肩ロース（固まり）……700g
塩……4g
はちみつ（仕上げにかける）…大さじ4

たれ
たまねぎ（みじん切り）…¼個（50g）
しょうゆ……大さじ8
はちみつ……大さじ4
ごま油……大さじ2
にんにくチップ（市販品）……大さじ2
（細かくつぶす）
切りごま（すりごまでも可）…大さじ2
片栗粉……大さじ1
塩……小さじ½
こしょう……少々

使用する付属品
グリル皿（上段）

［グリル］

1 下ごしらえをする

肉は繊維に沿って4等分し、
フォークや竹ぐしなどで刺しておく。

4gの塩をすり込んで約1時間おく。
肉の表面に出てきた水分をよく
ふき取り、ボールに合わせたたれに
途中上下を返しながら約1時間
漬け込む。

2 焼く

肉をグリル皿の中央に寄せ気味に並べ、上段に入れる。

グリル　決定　両面上段　決定　約23～27分　決定　加熱開始

たれにはちみつが入っているため、焼き上げ途中に
グリル皿のたれが焦げ、においがする場合があります。

焼き上がれば表面にはちみつをかけ、切り分ける。

ADVICE［宮崎先生のアドバイス］

tsuji
辻調グループ校
宮崎先生

厚みをそろえて肉を切ることが
ポイントです。
味付けをする前に、肉を
フォークなどで刺しておくと
味がしみ込みやすくなり、
肉も柔らかく焼き上がります。

牛肉のキムチ炒め

レンジ加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約300kcal
塩分	約1.2g

牛薄切り肉……200g
酒……大さじ2
サラダ油……大さじ1
白菜のキムチ……小1袋（200g）
にら（またはわけぎ）……1束（100g）
ごま油……小さじ1

［レンジ］

1 下ごしらえをする

肉は2cm大に切り、酒とサラダ油をふりかけて
よくほぐす。
白菜のキムチは1cm大に切り、軽くしぼって水けを切る。
にらは3cmに切る。キムチとにらをよく混ぜておく。

2 加熱する

耐熱ガラス製ボールに肉を入れ、その上に野菜をのせる。
ラップをして庫内中央に置く。

レンジ　決定　700W　決定　約6分　決定　加熱開始

でき上がりにごま油をふりかける。

ローストビーフ

ヒーター加熱

材料（8人分）

カロリー（1人分）	約360kcal
塩分	約0.7g

牛ロース肉または牛もも肉……800g
（固まり）
塩、こしょう……少々
おろしにんにく……1片
サラダ油……大さじ1
A［セロリ……1本（100g）
（葉、茎も使用/5cmに切る）
にんじん……½本（100g）
（5mmの短冊切り）
たまねぎ……½個（100g）
（8等分する）

グレービーソース
B［赤ワイン、水……各½カップ
しょうゆ……大さじ1
（またはウスターソース）

バター……15g
ねりからし……小さじ1
塩、こしょう……少々

使用する付属品

角皿（下段）

［オーブン］

1 下ごしらえをする

肉に塩、こしょう、にんにく、サラダ油をすり込む。
角皿に油（分量外）を少し塗り、肉をのせて周囲に
Aを置く。
※もも肉の場合は、肉の上に牛脂（分量外）を薄く広げて
のせる。

2 予熱する

予熱時間：約20分
（庫内に何も入れない）

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン　決定　予熱あり1段　決定　250℃　決定　予熱開始

3 焼く

予熱完了後、肉をのせた角皿を下段に入れる。

約20～30分　決定　加熱開始

※金ぐしを肉の中央まで刺し、約10秒くらいで抜いて
くしを手首にあてて生ぬるければ焼けています。
（冷たい場合は加熱時間を追加）

加熱後、アルミホイルに包み、15～20分おいて蒸らす。

4 ソースを作る

角皿にたまった肉汁にBを加えて、焦げた部分を
木べらでこそげ取る。
野菜ごと鍋に移し、バターを加えて火にかける。
沸とうしたら火を弱め、約5分煮たあと、こし器でこす。
ねりからし、塩、こしょうで味を調える。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.45「オーブン」、P.47「グリル」上面

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

手羽元の香味焼き

レンジ+ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約247kcal
塩分	約1.0g

鶏手羽元…………12本(800g)

たれ
- しょうゆ…………大さじ3
- 砂糖…………大さじ2
- 青ねぎ、しょうが(みじん切り)…各大さじ1
- ごま油…………小さじ2
- 豆板醤(とうばんじゃん)…………小さじ1½

使用する付属品
グリル皿(上段)

[グリル]

1 下ごしらえをする
味のしみ込みをよくするために、手羽元をフォークや竹ぐしなどでついておく。

2 たれに漬け込む
たれの材料を混ぜる。
手羽元を途中上下を返しながら約1時間漬け込む。

3 焼く
手羽元をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

グリル → 決定 → 両面上段 → 決定 → 約21～26分 → 決定 → 加熱開始

つくねだんご

レンジ+ヒーター加熱

材料(10本分)

カロリー(1本分)	約98kcal
塩分	約0.7g

- 鶏ひき肉…………400g
- 酒…………大さじ1
- しょうが汁…………小さじ2
- A 卵………M寸½個(正味25g)
  - 片栗粉…………大さじ4
  - みそ…………大さじ2
  - 砂糖…………大さじ1⅓
  - パン粉…………大さじ1
  - しょうゆ…………小さじ2

使用する付属品
グリル皿(上段)

[グリル]

1 下ごしらえをする
ボールに肉と酒、しょうが汁を入れて混ぜ、しばらくおく。

2 だんごを作る
肉にAを混ぜ合わせ、よくねる。
20等分にして小さく丸め、グリル皿に並べる。

3 焼く
上段に入れる。

グリル → 決定 → 両面上段 → 決定 → 約11～15分 → 決定 → 加熱開始

焼き上がったらくしに刺し、盛り付ける。
※焼き色にムラがあるときは、残り時間2分くらいに、周囲と中央のつくねだんごを入れかえるとよいでしょう。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

串焼き(焼きとり)

レンジ+ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約250kcal
塩分	約1.6g

- 鶏もも肉(24個に切る)……350g
- 白ねぎ(3cmに切る)…………2本

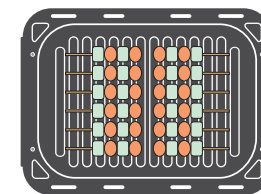
たれ
- A みりん…………1カップ
  - 酒…………½カップ
  - しょうゆ…………½カップ
  - たまりしょうゆ…………大さじ2
  - (代わりにしょうゆでも可)
  - 砂糖…………10g
- 粉さんしょう…………適量
- 竹ぐし…………12本

使用する付属品
グリル皿(上段)

[グリル]

1 下ごしらえをする
白ねぎに包丁で細かく切り込みを入れる。
竹ぐしに、白ねぎ、肉、白ねぎ、肉の順に刺す。(12本)

2 たれを作る
小鍋にAをすべて入れ、とろみが付くまで煮詰める。

3 焼く
くし刺しにした具に煮詰めたたれをたっぷり付けて、図のようにグリル皿に12本並べ、上段に入れる。

グリル → 決定 → 両面上段 → 決定 → 約14～16分 → 決定 → 加熱開始

焼き上がりに、もう一度たれをはけで塗る。
お好みで粉さんしょうをふりかけて、でき上がり。

tsuji

ADVICE [濱本先生のアドバイス]

両面から一気に焼くので裏返す必要もなく、柔かく焼けます。
数回たれに付ける手間もなく、簡単でおいしいレシピです。

辻調グループ校
濱本先生

▲▼◀▶ を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

ローストチキン

ヒーター加熱

材料(6人分)

カロリー(1人分)	約377kcal
塩分	約2.3g

若鶏 ･････････････ 1羽(約1.8kg)
塩 ････････････････････ 小さじ2
こしょう ･･････････････････ 少々
バター ････････････････････ 25g
(耐熱容器に入れ、ふたをする
「レンジ」500Wで約30秒加熱)
たこ糸

鶏を焼くときに周りに置く野菜
にんじん、たまねぎ、セロリ
(大きめの乱切り) ････････ 各100g
※油の飛び散りを防ぐための野菜です。
食べられません。
※野菜の分量で鶏の焼け具合が
変わります。分量は守ってください。

使用する付属品
角皿(下段)

ポイント!
鶏は室温で十分に温度を
なじませておきます。
冷蔵庫に入れて冷えきったまま
焼くと、内部に生が残ることが
あります。

[オーブン]

1 予熱する　予熱時間：約17分
(庫内に何も入れない)

予熱中は、省エネのため庫内灯を消しています。

オーブン 予熱あり1段 230℃ 予熱開始

2 下ごしらえをする
鶏の首をつけ根から切り落とし洗って水けをふく。
鶏の表面に小さじ1の塩とこしょう、
内臓側に小さじ1の塩をよくすり込み、しばらくおく。
胸側を上にして形を整え、手羽は背中側に先を曲げ、
両足は胴に付け、くしで留めるか、たこ糸で縛る。

3 焼く
鶏の胸を上にして角皿にのせ、鶏の表面全体に
溶かしたバターを塗る。周りに野菜を置く。
予熱完了後、角皿を下段に入れる。

約60～80分 加熱開始

竹ぐしを刺して、透明な肉汁が出たら焼き上がり。
(周囲に置いた野菜は食べられません)

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.45「オーブン」、P.47「グリル」上面

鶏のから揚げ

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約317kcal
塩分	約1.8g

鶏もも肉 ････････････････ 500g
A ┌溶き卵 ･･･ M寸½個分(正味25g)
│酒、しょうゆ ･･････････ 各大さじ1
│塩 ････････････････････ 小さじ⅔
│にんにく(みじん切り) ････ 小さじ½
└こしょう ･････････････････ 少々
片栗粉 ･･････････････････ 60g

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

[14 鶏のから揚げ]

1 下ごしらえをする
肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角(1個約30g)に切る。
Aとともにビニール袋に入れてよく混ぜ、
途中上下を返しながら約20分おく。

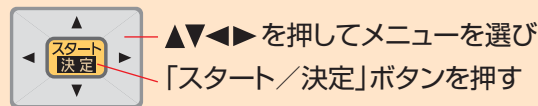
2 衣と肉を混ぜる
ボールに片栗粉と肉を入れ、表面の粉っぽさがなくなり
しっとりするまでよくもみ込む。

3 焼く
給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を皮目を上にしてグリル皿に間隔をあけて1つずつ並べ、
上段に入れる。

自動メニュー 自動14

4人分 加熱開始 ●目安時間 約22分

市販のから揚げ粉を使う場合
Aと片栗粉の代わりに、ビニール袋にから揚げ粉(肉を
柔らかくする酵素の入っていないタイプ)大さじ3と肉を
入れ、粉っぽさがなくなりしっとりするまでよくもみ込む。
仕上がり〈弱〉で焼く。

ADVICE [宮崎先生のアドバイス]
鶏もも肉を切る前に、筋切りをすると肉の縮みが少なく
柔らかく仕上がります。
粉を付ける前にしっかりと下味を含ませると、
ふっくらジューシーな仕上がりになります。

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

鶏の照り焼き

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約259kcal
塩分	約0.8g

鶏もも肉・・・・・・・・・2枚（1枚250g）

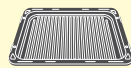
たれ
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
みりん・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1

※2人分はすべての材料を半量にする

2人分OK　ヘルシーコース

使用する付属品
グリル皿（上段）

［24 鶏の照り焼き］

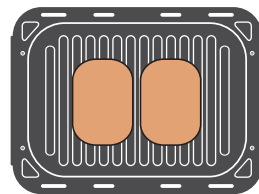
※「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより脂を落として焼き上げます。➡ P.38

1 下ごしらえをする

肉の厚い部分に切れ目を入れ、平らにする。
皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮がはじけたり、縮むのを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）

2 たれに漬け込む

たれを合わせる。肉を途中上下を返しながら約30分漬け込む。
（長時間漬けすぎると、焦げるので注意してください）

3 焼く

給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー → 決定 → 自動24 → 決定
4人分 → 決定 → 加熱開始

●目安時間
標準コース：　約16分
ヘルシーコース：約26分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約16〜18分。
※「グリル」両面上段では、脂の落ちる量が少なくなります。

●骨付き鶏もも肉はオーブンで➡ P.51

鶏肉のロースト

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約271kcal
塩分	約1.9g

鶏もも肉・・・・・・・・・・・・2枚（500g）
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1

たれ
白ワイン・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ3
粒マスタード・・・・・・・・・・・・・大さじ2

※2人分はすべての材料を半量にする

2人分OK

使用する付属品
グリル皿（上段）

［24 鶏の照り焼き］〈強〉

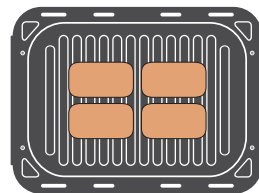
1 下ごしらえをする

肉の厚い部分に切り目を入れて平らにする。
皮目を上にしてフォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮がはじけたり、縮むのを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
肉を半分に切る。

2 たれに漬け込む

肉に塩をすり込む。
たれと肉をビニール袋に入れ、30分以上漬け込む。

3 焼く

給水タンクに満水まで水を入れる。
肉を袋から取り出し、皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー → 決定 → 自動24 → 決定
4人分 → 決定 → 加熱開始 → 1度押す 強

●目安時間 約18分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約18〜21分。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

ハンバーグ

レンジ+ヒーター加熱

材料（4個分）

カロリー（1個分）	約353kcal
塩分	約0.5g

ひき肉（牛280g／豚120g）
※牛：豚=7:3がおいしさのコツ

塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・・・少々
たまねぎ・・・・・・・・・・・・1個（200g）
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・15g
パン粉・・・・・・・・・・・・1カップ（50g）
牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・½カップ
溶き卵・・・・・・M寸1個分（正味50g）
ナツメグ・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

2人分OK

［13 ハンバーグ］

1 下ごしらえをする

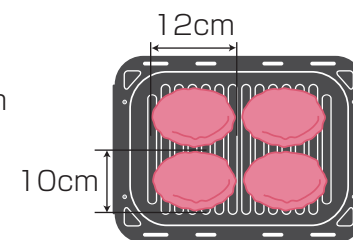
たまねぎをみじん切りにし、バターで薄茶色になるまでしっかりいため、冷ましておく。
パン粉は牛乳でふやかしておく。

2 材料を混ぜる

ボールに肉を入れ、塩、こしょうをしてねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
いためたたまねぎ、パン粉、溶き卵を加え、ナツメグで味を調える。

3 焼く

生地を4等分し、約10×12cm、厚さ1.5cmほどになるように平らに成形しながら中の空気を抜く。
図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

12cm　10cm

自動メニュー → 決定 → 自動13 → 決定
4人分 → 決定 → 加熱開始

●目安時間 約18分

●焼き色を薄めにし、ジューシーに仕上げています。お好みのソースをかけてもよいでしょう。

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約16〜20分。

ADVICE［若林先生のアドバイス］

ジューシーに仕上げるには、ハンバーグの生地になるひき肉に塩、こしょうをしてからのねりかたがポイントです。
よくねってください。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

一口とんかつ

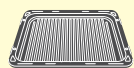
レンジ+ヒーター加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約254kcal
塩分	約0.4g

豚ヒレ肉(一口かつ用) ………12枚(400g)
塩、こしょう ……… 少々
薄力粉 ……… 適量
溶き卵 ……… 適量

衣
パン粉 ……… 1カップ(50g)
サラダ油 ……… 大さじ1

使用する付属品
グリル皿(上段)

[グリル]

1 衣を作る

フライパンにパン粉と油を入れて混ぜ、火にかける。
時々混ぜながら加熱し、色が付き始めたら焦げないよう
こまめに混ぜながら、全体がきつね色になるまで加熱する。

ポイント!
パン粉の色の目安
必ず様子を見ながら加熱して
ください。

2 衣を付け、焼く

肉に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、衣の順番に付ける。
衣を付けた肉をグリル皿にのせて、上段に入れる。

グリル 決定 両面上段 決定 約15～18分 決定 加熱開始

一口とんかつをアレンジして
豚肉のチーズロールフライ

●豚薄切り肉に塩、こしょうをし、にんじん、さやいんげん、プロセスチーズ
などを巻いて、衣を付け、一口とんかつと同じ要領で焼く。

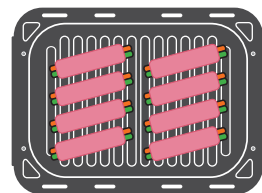
肉巻き野菜

[25 肉巻き野菜]
※「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより
脂を落として焼き上げます。➡ P.38

1 下ごしらえをする

グリーンアスパラガスは半分の長さに切る。
にんじんはグリーンアスパラガスの長さに合わせて
マッチ棒ほどの太さに切り、8等分する。
肉を8等分し、少しずつずらして、
グリーンアスパラガスの長さに合わせて敷き詰め、
塩、こしょうをする。
グリーンアスパラガスとにんじんをのせて端から巻く。
同様にして8本作る。

2 焼く

ヘルシーコースのみ、給水タンクに
満水まで水を入れる。
図のようにグリル皿の中央に
寄せるように均等に並べ、
上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動25 決定
4人分 決定 加熱開始

●目安時間
標準コース:　約17分
ヘルシーコース:約24分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約17～20分。

標準コース
レンジ+ヒーター加熱
ヘルシーコース
レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約399kcal
塩分	約1.1g

豚バラ薄切り肉 ……… 400g
塩、こしょう ……… 少々
細めのグリーンアスパラガス
……… 8本(120～160g)
※太いアスパラガスは4本を縦2つに切る。
にんじん ……… ¼本(50g)

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

2人分OK
ヘルシーコース

スペアリブ

[26 スペアリブ]
※「ヘルシーコース」を選ぶと、標準コースより
脂を落として焼き上げます。➡ P.38

1 たれに漬け込む

にんにくをすりおろし、たれを混ぜる。
肉を途中上下を返しながら冷蔵庫で約2時間漬け込む。

2 焼く

給水タンクに満水まで水を入れる。
肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動26 決定

4人分 決定 加熱開始

●目安時間
標準コース:　約25分
ヘルシーコース:約29分

●手動のとき➡「グリル」両面上段で、約25～30分。

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約469kcal
塩分	約1.2g

豚肉 スペアリブ ……… 700g
(長さ8cmの物)

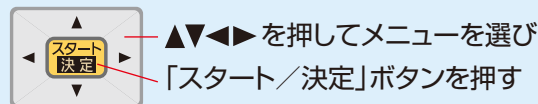
たれ
にんにく ……… 1片
しょうゆ、赤ワイン、
ウスターソース ……… 各大さじ3
トマトケチャップ、サラダ油 ‥ 各大さじ1½
ねりからし ……… 小さじ1弱
こしょう ……… 少々
ナツメグ ……… 適量
※市販のスペアリブのたれでも可。

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

ヘルシーコース

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

必見！レンジの便利わざ

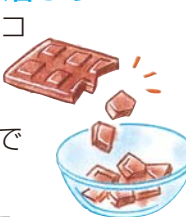
■豆腐の水切り
揚げ物・いため物に
①耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
②1丁(約400g)につき、「レンジ」600Wで約2～3分。
(½丁のときは約1分～1分30秒)
③キッチンペーパーで包み、皿にのせ、重し(皿1枚)をし、約5分おく。

■にんにくの臭み抜き
刺激臭が消えて使いやすくなります
①薄皮を付けたまま、ラップに包み庫内中央に置く。
②1片につき、「レンジ」500Wで約20秒。
(大きさによって様子を見ながら)

■めんたいこの解凍
①冷凍しためんたいこ6本(約180g)を耐熱皿にのせ、ラップなしで庫内中央に置く。
②「仕上がり」ボタンを押して▲▼で「15～25℃」に合わせて「スタート／決定」ボタンを押す。

■アイスクリームを食べやすく
スプーンが入る状態にします
①アイスクリーム(200～500ml)のふたを取り、庫内中央に置く。
②「仕上がり」ボタンを押して▲▼で「−10℃」または「−5℃」に合わせて「スタート／決定」ボタンを押す。

■バターを溶かす
①細かく切り、耐熱容器に入れ、ふたをして庫内中央に置く。
②50gにつき「レンジ」500Wで様子を見ながら約40～50秒加熱。
※サンドイッチ用のからしバターは時間を短めに。

■チョコレートを溶かす
①耐熱容器に板チョコ50gを割り入れ、牛乳大さじ1を加えて、ふたなしで庫内中央に置く。
②「レンジ」500Wで約50秒～1分10秒。
※固さは牛乳の量で調節する。

■干ししいたけを戻す
水で戻すより早くてふっくら
①耐熱容器にしいたけを適量入れ、ひたひたの水を入れて、ふたなしで庫内中央に置く。
②「レンジ」600Wで約20～30秒、様子を見ながら加熱。
※戻し汁は、だし汁に。

■ホットワイン
①赤ワイン約150mlにシナモン、クローブなどのスパイスを加え、ふたなしで庫内中央に置く。
②あたための「4 酒かん」60℃で加熱。
※耐熱性のあるカップをお使いください。

■ゼラチンを溶かす
①耐熱容器に水¼カップとゼラチン5gを混ぜ、ふたなしで庫内中央に置く。
②「レンジ」600Wで約30～40秒加熱。

■お菓子(せんべい)の乾燥
パリッと乾燥
①耐熱皿に重ならないようにせんべいを適量並べ、ラップなしで庫内中央に置く。
②「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱。
※加熱しすぎると焦げるので注意する。

■めんつゆ
①耐熱容器に水¼カップ、削り節3g、みりん大さじ3、砂糖小さじ1、しょうゆ大さじ3を入れ、ふたをして庫内中央に置く。
②「レンジ」500Wで約2分加熱。
③取り出してそのまま粗熱を取り、茶こしでこす。
※冷蔵庫で冷やせば、そばやうどん、そうめんのめんつゆに。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」

野菜ピクルス

[レンジ]

1 下ごしらえをする
きゅうり、パプリカ、大根、キャベツは適当な大きさに切る。にんじんは薄めの輪切りにする。

2 加熱する
深めの耐熱容器にすべての材料を入れ、ふたをして庫内中央に置く。

加熱開始

加熱後、ガラスか陶器製の密閉できる容器に汁ごと入れ、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。漬け加減はお好みで。

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約66kcal
塩分	約1.0g

きゅうり、パプリカ、大根、キャベツ、にんじんなど……合わせて350g

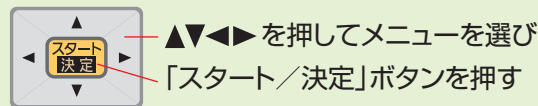
漬け汁
- 酢(米酢など)……350g
- 砂糖……80g
- ローリエ……1枚
- 塩、こしょう……少々
- 赤とうがらし(輪切り)……適量

ポイント!
酸味が気になるときは、酢350gを酢250gと水100gに変えてもよいでしょう。

野菜ピクルスをアレンジして

きのこピクルス
野菜とお好みのきのこを混ぜて350gにし、同様に加熱し、きのこピクルスに。

カレーピクルス
漬け汁にカレー粉小さじ1を混ぜて同様に加熱し、カレーピクルスに。

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

酢ごぼう

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約105kcal
塩分	約1.5g

ごぼう・・・・・・・・・・・・・・・・・・・300g
A［砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ6
　水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ5
　酢・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ5
　塩・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ1強
クッキングシート

[レンジ]

1 下ごしらえをする
ごぼうは皮をむいて3~4cmの長さに切る。
酢水につけてアクを抜いておく。

2 煮る
深めの耐熱容器にごぼうを並べ、クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして庫内中央に置く。
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ　決定　600W　決定　約3~4分　決定　加熱開始

加熱後水分を捨て、Aを入れる。
再びクッキングシートで落としぶたをし、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約4~6分　決定　加熱開始

酢れんこん

れんこんでもOK。(7mmの輪切りにする)

野菜スープ

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約116kcal
塩分	約1.6g

A［ごぼう(皮をこそげる)・・・・・100g
　にんじん・・・・・・・・・½本(100g)
　大根・・・・・・・・・・・・・・・・・100g
　じゃがいも・・・・・・・小1個(100g)
　たまねぎ・・・・・・・・・・¼個(50g)
　生しいたけ・・・・・・・・・・・・・・5枚
　鶏もも肉(皮なし)・・・・・・・150g
B［だし汁・・・・・・・・・・・・・・・3カップ
　(顆粒昆布だし　小さじ1使用)
　酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
　薄口しょうゆ・・・・・・・・大さじ1½
直径約25cmの耐熱ガラス製ボール

[レンジ]

1 下ごしらえをする
Aを1cmの角切りにし、肉はサッと湯通ししておく。

2 加熱する
直径約25cmの耐熱ガラス製ボールにAとBを入れ、ラップをして庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約14~15分　2秒間押す

150W　約26~28分　決定　加熱開始

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」

季節の野菜サラダ(4種)

レンジ+スチーム加熱

キャベツのさっぱりサラダ　きのこのサラダ　かぼちゃのサラダ　根菜和風サラダ

材料(4人分)

■キャベツのさっぱりサラダ

カロリー(1人分)	約94kcal
塩分	約1.1g

キャベツ(3cmの色紙切り)・・・300g
たまねぎ(薄切り)・・・・・・・・・・100g
ドレッシング
オリーブ油・・・・・・・・・・・大さじ1~2
レモン汁・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・小さじ½
粗びきこしょう、砂糖・・・・・・・各少々
A
薄切りハム(適当な大きさに切る)・・2~3枚

■かぼちゃのサラダ

カロリー(1人分)	約154kcal
塩分	約0.3g

かぼちゃ(拍子木切り)・・・・・・・300g
にんじん(太めのせん切り)・・・・100g
ドレッシング
粒コーン缶(水けを切る)・・・・・・50g
ヨーグルト、マヨネーズ・・・各大さじ2
砂糖、塩、酢・・・・・・・・・・・・・各少々
A
レーズン・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
(湯で戻し、水けを切る)

■きのこのサラダ

カロリー(1人分)	約40kcal
塩分	約0.2g

しめじ、まいたけ、えのき・・・各100g
(ほぐす)
生しいたけ(うす切り)・・・・・・・・100g
バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
にんにく(包丁でつぶす)・・・・・・・・1片
ドレッシング
こしょう、しょうゆ・・・・・・・・・・各少々
A
あさつき(小口切り)・・・・・・・・・・適量
※加熱後、にんにくは取り出します。

■根菜和風サラダ

カロリー(1人分)	約136kcal
塩分	約1.4g

ごぼう(細めのせん切り)・・・・・150g
れんこん(いちょう切り)・・・・・150g
(ごぼうとれんこんは水につけておく)
にんじん(せん切り)・・・・・・・・・100g
たれ
しょうゆ、みりん・・・・・・・・各大さじ2
砂糖、ごま油、いりごま・・・・各大さじ1
A
赤とうがらし(輪切り)・・・・・・・・適量

[レンジ]

1 加熱する
給水タンクに満水まで水を入れる。
お好みの野菜を耐熱性の平皿(直径20~25cm)に入れ、ラップなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　300W スチーム　決定　約13~15分　決定　加熱開始

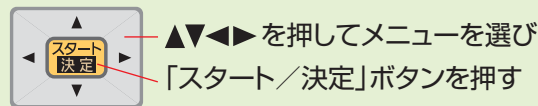
●「根菜和風サラダ」は「レンジ」300Wスチームで、約15~17分

加熱後、よく混ぜて水けを切る。

2 ドレッシング(たれ)を作る
ドレッシング(たれ)の材料を混ぜる。

3 あえる
加熱した野菜にお好みでAを加えて混ぜ、ドレッシング(たれ)とあえる。

ポイント!
●お好みの野菜に変えて、アレンジしましょう。野菜の分量は合わせて400gにします。
●野菜の種類や状態により、仕上がりが異なります。特に根菜類は火が通りにくいため、細かく切りましょう。
●「根菜和風サラダ」のごぼう、れんこんは市販のきんぴら用水煮でもよいでしょう。

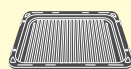
▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

ふかしいも

レンジ+スチーム加熱

材料

カロリー(1本分)	約297kcal
塩分	0g

さつまいも ・・・・・・・・・・・・・・2～4本
(1本200～250g、太さ3～4cm)
※太さによってでき上がりが変わります。

使用する付属品
グリル皿(上段)

[スチーム]

1 蒸す

給水タンクに満水まで水を入れる。
さつまいもを洗う。
皮付きのまま切らずにグリル皿に並べ、上段に入れる。

スチーム 決定 約30分 決定 加熱開始

加熱後、
再度、給水タンクに満水まで水を入れ、
表示部の▲が点滅中に

約10～20分 決定 加熱開始

焼きいも

ヒーター加熱

材料

カロリー(1本分)	約297kcal
塩分	0g

さつまいも ・・・・・・・・・・・・・・・・・4本
(1本約250g、太さ3～4cm)

使用する付属品
角皿(下段)

[オーブン]

1 焼く

さつまいもを洗う。
水けをふき取り、ところどころにフォークで
穴をあけて角皿に並べ、下段に入れる。

オーブン 決定 予熱なし1段 決定 250℃ 決定

約40～60分 決定 加熱開始

ポイント!
オーブンシートを敷くと、角皿の
汚れが防げます。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.45「オーブン」、P.49「スチーム」

ラタトゥイユ

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約102kcal
塩分	約0.7g

トマト(皮と種を取る)・・ 小1個(150g)
ズッキーニ(種を取る) ・・ 1本(110g)
たまねぎ・・・・・・・・・・ 大½個(150g)
パプリカ ・・・・・・・・・・・・ 1個(150g)
なす ・・・・・・・・・・・・・ 大1本(100g)
ピーマン・・・・・・・・・・・・・ 3個(90g)
にんにく(みじん切り)・・・・・・・・・・1片
オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小さじ½

[レンジ]

1 下ごしらえをする

トマトは乱切り、ズッキーニは4cmの長さに切る。
たまねぎは20gをみじん切り、残りとその他の野菜は
2～3cmの角切りにする。

2 下加熱をする

深めの耐熱容器に、みじん切りしたたまねぎとにんにく、
オリーブ油を入れ、ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約2～4分 決定 加熱開始

茶色に色付くまで加熱する。
さらになすを入れて油をからめ、ふたをして庫内中央に置く。
(油を使って加熱することで、なすを色止めします)

レンジ 決定 600W 決定 約1分30秒～2分30秒 決定 加熱開始

3 煮る

加熱した具に塩を入れて混ぜ、残りの材料を加えて
よく混ぜる。ふたをして庫内中央に置く。

レンジ 決定 600W 決定 約20～25分 決定 加熱開始

さやいんげんのごまみそあえ

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約55kcal
塩分	約0.8g

さやいんげん(筋を取る) ・・・・・150g
塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 少々
たまねぎ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・50g
(薄切りにし、水にさらす)

ごまみそ
白みそ ・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
すりごま(白) ・・・・・・・・・・・・大さじ1
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大さじ½

[7 ゆで葉果菜]

1 さやいんげんをゆでる

さやいんげんは軽く塩をして耐熱性の平皿にのせ
皿ごとラップで包み込み、庫内中央に置く。

自動メニュー 決定 自動7 決定 加熱開始 ●目安時間 約2～3分

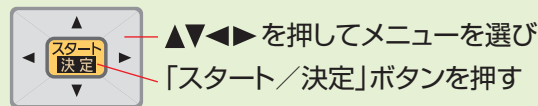
加熱後冷水にさらし、水けを切ってから適当な長さに切る。

2 あえる

ごまみその材料を合わせてすり、水けを切った
たまねぎとさやいんげんにあえる。

●たまねぎの辛みが気になるときは、「レンジ」600Wで
約1分加熱します。

●手動のとき➡「レンジ」600Wで、約2～3分。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

即席漬け

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約12kcal
塩分	約0.2g

キャベツ、きゅうり、にんじん ……………… 合わせて200g
赤とうがらし(輪切り) ………… 1本
だし昆布 ………………… 適量
塩、しょうゆ ……………… 各少々

[レンジ]

1 下ごしらえをする

キャベツ、きゅうり、にんじんは食べやすい大きさに切る。
赤とうがらしは種を除いて輪切りにする。
だし昆布はせん切りにする。

2 加熱する

耐熱容器に下ごしらえした材料を入れ、塩、しょうゆを入れる。
ふたをして庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約2～4分　決定　加熱開始

加熱後、冷ましてから冷蔵庫で冷やす。

かぼちゃの煮物

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約104kcal
塩分	約0.7g

かぼちゃ ……………… 400g
(3×4cmの角切り)
A ┌だし汁 …………… 160ml
　│(顆粒だしの場合は小さじ⅓使用)
　│砂糖 …………… 大さじ1
　│薄口しょうゆ ………… 大さじ1
　└みりん …………… 大さじ½

[レンジ]

1 下ごしらえをする

かぼちゃを深めの耐熱容器に皮を下にして入れ、
Aを混ぜて加える。

2 煮る

ふたをして庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約7～8分　2秒間押す

150W　約11～13分　決定　加熱開始

枝豆

レンジ加熱

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約37kcal
塩分	約0.7g

枝豆 ………………… 200g
塩(塩もみ用) ………… 2～4g

[レンジ]

1 下ごしらえをする

枝豆は、洗って塩もみをし、5～10分おく。

2 枝豆をゆでる

耐熱性の平皿の上に平らに広げてラップをし、
庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約3～5分　決定　加熱開始

加熱後、うちわなどで冷ます。(色よく仕上げるために)

- 100g以下のときは「レンジ」500Wで様子を見ながら加熱してください。
- 必ず平皿にのせてください。
- 季節や野菜の保存状態により、仕上がりが異なります。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.41「レンジ」、P.47「グリル」上面

野菜炒め

tsuji

レンジ+ヒーター加熱

[グリル]

1 焼く

ベーコン、しいたけ以外の
野菜を混ぜ合わせ、グリル皿に
敷き、上にベーコンと
しいたけをのせる。
上段に入れる。

グリル　決定　両面上段　決定　約12～15分　決定　加熱開始

焼き上がったら、熱いうちに塩、こしょう、にんにくチップを混ぜる。

- ポン酢をかけてもおいしく召し上がれます。

ADVICE [濱本先生のアドバイス]

tsuji
辻調グループ校
濱本先生

油を使わずに作れます。
お好みの野菜を切り、
グリル皿に並べるだけで
混ぜ合わせる必要もなく
簡単に作れます。
驚くほど野菜本来の甘みが
味わえます。

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約139kcal
塩分	約2.0g

キャベツ(3cm角に切る) …… 200g
もやし ……………… 100g
たまねぎ(薄切り) ………… 100g
にんじん ……………… 30g
(3cmの薄い短冊切り)
ピーマン(5mmの輪切り) …… 2個
生しいたけ(4つ切り) ……… 6枚
スライスベーコン‥1パック(約100g)
(1cm幅に切る)
塩 ………………… 小さじ1
こしょう ……………… 少々
にんにくチップ(市販品) …… 適量
(細かくつぶす)

使用する付属品
グリル皿(上段)

冷凍和風ミックス野菜の煮物

レンジ加熱

[レンジ]

1 だしを作る

深めの耐熱容器にAを入れ、ふたなしで庫内中央に置く。

レンジ　決定　600W　決定　約1～3分　決定　加熱開始

2 煮る

加熱しただしが熱いうちに、こんにゃく、
凍ったままのミックス野菜、厚揚げの順に入れる。
クッキングシートで落としぶたをし、ふたをして
庫内中央に置く。
※容器と落としぶたについて➡ P.117

レンジ　決定　600W　決定　約13～15分　2秒間押す

150W　約19～21分　決定　加熱開始

彩りに、ゆでたさやえんどうを加えてもよいでしょう。

材料(4人分)

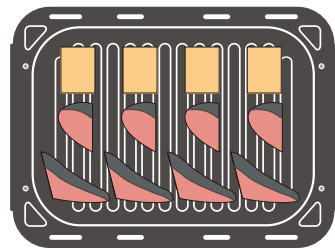
カロリー(1人分)	約136kcal
塩分	約1.9g

冷凍ミックス野菜(和風) …… 500g
(にんじん、さといも、たけのこ、
　生しいたけ)
こんにゃく ……………… 100g
(厚さ5mmの手綱切りにする)
厚揚げ(一口大に切る) ……… 150g
A ┌だし汁 …………… 2カップ
　│(顆粒だしの場合は　小さじ⅔使用)
　│砂糖 …………… 大さじ3
　└しょうゆ …………… 大さじ3
クッキングシート

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

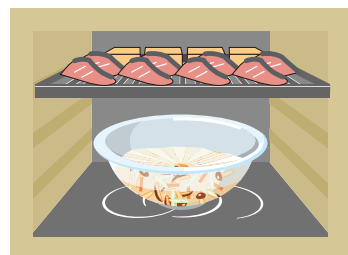
[21 魚＆野菜]

1 さけと厚揚げの下ごしらえをする

2等分したさけをAに途中上下返しながら、約10分漬け込む。
厚揚げは1丁を2等分に切り、表面全体にはけでごま油を塗り、
図のようにグリル皿に並べる。

2 あんの下ごしらえをする

えのきは、3cmの長さに切る。しいたけは、薄切りにする。
しめじはほぐし、3cmの長さに切る。
にんじんは3cmの長さのマッチ棒くらいの太さに切る。
白ねぎは斜めに薄切りする。
深めの耐熱ガラス製ボールに切った材料を入れ、だし汁とBを混ぜ合わせる。

3 加熱する

野菜の入ったボールにクッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで、
庫内中央に置く。
※落としぶたについて➡ P.117

さけと厚揚げを並べたグリル皿を上段に入れる。

 自動メニュー 決定 自動21 決定 4人分 決定 加熱開始 ●目安時間 約23分

加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
取り出すときはやけどに注意する。

4 仕上げる

野菜あんが熱いうちに、水溶き片栗粉を入れ、よく混ぜとろみを付ける。
※水溶き片栗粉は煮詰まり具合を見ながら加える量を調節してください。
器にさけと、厚揚げを盛り付け、野菜あんをかける。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。1品ずつ加熱してください。
さけと厚揚げ焼き：「グリル」両面上段で、約15～18分。
野菜あん：クッキングシートで落としぶたをして「レンジ」600Wで、約8～12分。

●追加加熱の表示が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。
※「合わせ技セット」のポイント➡ P.145

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.144

レンジ+ヒーター加熱

さけと厚揚げ焼き

上

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約296kcal
塩分	約1.1g

生ざけ切り身‥‥ 4切れ(1切れ80g)
A［酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1½
　しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1½
　みりん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ½
厚揚げ(絹ごし) ‥‥‥‥ 2丁(250g)
ごま油‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 適量

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿(上段)

野菜あん

下

材料(4人分)

カロリー(1人分)	約42kcal
塩分	約1.2g

えのき‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½袋(50g)
生しいたけ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 2枚(40g)
しめじ‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ⅓パック(30g)
にんじん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 30g
白ねぎ‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ ½本(50g)
だし汁‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥ 1カップ
(顆粒だしの場合は　小さじ⅓使用)
B［しょうゆ‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1⅔
　酒‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ1½
　みりん‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥大さじ½
片栗粉(同量の水で溶く) ‥ 大さじ1½

クッキングシート

※2人分は、だし汁を¾カップ、
その他の材料は半量にする

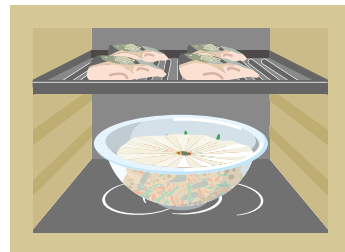
使用する容器
耐熱ガラス製
ボール

※浅い容器はふきこぼれます。

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

［21 魚＆野菜］

1 きんぴらの下ごしらえをする

ごぼうはささがきにし、水に落としてアクを抜き、水けを軽く切る。
れんこんは、太ければ縦4等分、細ければ2等分に切って、2mm幅に切る。
水に落としてアクを抜き、水けを軽く切る。
にんじん、こんにゃく、さやいんげんは4cmの長さのマッチ棒くらいの太さに切る。
深めの耐熱ガラス製ボールに、野菜とこんにゃくを入れAと混ぜ合わせる。

2 加熱する

きんぴらのボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
※落としぶたについて➡ P.117

さばの皮目に切り込みを入れ、グリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー 決定 自動21 決定 4人分 決定 加熱開始 ●目安時間 約23分

加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
取り出すときはやけどに注意する。

●切り身を冷蔵庫で長時間保存し、冷たいときは仕上がり〈強〉で。
●厚めの切り身を焼くときは仕上がり〈強〉で。
※仕上がり調節について➡ P.39

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。1品ずつ加熱してください。
塩さば：P.113を参照。
五色きんぴら：ラップをして「レンジ」600Wで、約8～11分。

●追加加熱の表示が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。
※「合わせ技セット」のポイント➡ P.145

3 仕上げる

きんぴらに、一味とうがらしといりごまを加えて混ぜ合わせる。

五色きんぴらを「なすのピリカラあえ」に

2人分OK

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約65kcal
塩分	約0.7g

なす……大4本（400g）
サラダ油……大さじ1
A 酢……大さじ1
　しょうゆ……大さじ1
　砂糖……小さじ1
　おろしにんにく……小さじ½
　おろししょうが……小さじ½
白ねぎ……1本
豆板醤（とうばんじゃん）……適量

※2人分はすべての材料を半量にする

1 なすは、へたを切り落とし、10cmの長さで縦に6つに切ったあと、しばらく塩水につけてアクを抜いておく。白ねぎは斜めに切り、せん切りにしておく。
2 下ごしらえしたなすを深めの耐熱ガラス製ボールに入れ、サラダ油をかけて混ぜる。クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
※落としぶたについて➡ P.117
3 加熱終了後、水けを切り、器に盛る。Aをかけ、白髪ねぎを飾る。お好みで豆板醤（とうばんじゃん）をあえる。

 ■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.144

レンジ+ヒーター加熱

塩さば

上 2人分OK

材料（4人分）

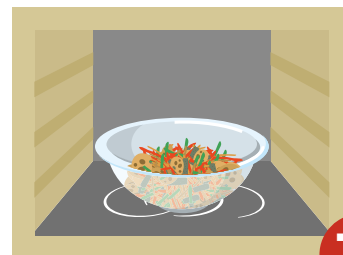
カロリー（1人分）	約291kcal
塩分	約1.8g

塩さば切り身……4切れ（1切れ100g）

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

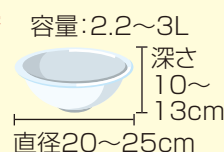
五色きんぴら

下 2人分OK

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約83kcal
塩分	約1.3g

ごぼう……70g
れんこん……100g
にんじん……¼本（50g）
こんにゃく……60g
さやいんげん（筋を取る）……50g
A 水……大さじ2
　しょうゆ……大さじ2
　酒、砂糖、みりん……各大さじ1
　片栗粉、ごま油……各小さじ1
一味とうがらし……適量
いりごま……小さじ1
クッキングシート

※2人分は、調味料を下記Aに、その他の材料は半量にする
A 水……大さじ1½
　しょうゆ……小さじ2強
　酒、砂糖、みりん……各大さじ½
　ごま油……小さじ½
　片栗粉……小さじ⅓

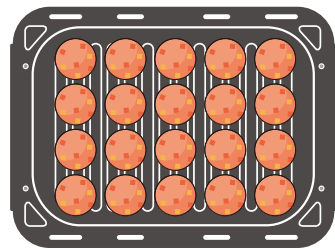
使用する容器
耐熱ガラス製ボール

容量：2.2～3L
深さ10～13cm
直径20～25cm

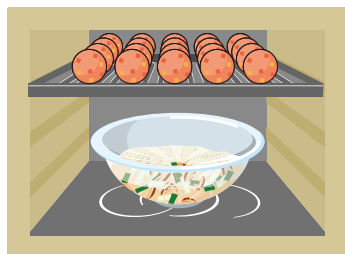
※浅い容器はふきこぼれます。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

［20 肉＆野菜］

1 だんごを作る

ボールに肉と酒、しょうが汁を入れて混ぜ、しばらくおく。
肉にAを混ぜ合わせ、よくねる。
20等分にして小さく丸め、図のようにグリル皿に並べる。

2 スープの下ごしらえをする

耐熱ガラス製ボールに切った野菜と春雨、Bを入れ、混ぜ合わせる。

3 加熱する

野菜の入ったボールにクッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで、庫内中央に置く。
※落としぶたについて➡ P.117

グリル皿を上段に入れる。

自動メニュー → 決定 → 自動20 → 決定 → 4人分 → 決定 → 加熱開始　●目安時間 約28分

加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
取り出すときはやけどに注意する。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。1品ずつ加熱してください。
つくねだんご：P.120を参照。
野菜スープ：クッキングシートで落としぶたをして「レンジ」600Wで、約10～15分。

●追加加熱の表示が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。
※「合わせ技セット」のポイント➡ P.145

ポイント!
つくねだんごがやわらかくてまとまりにくい場合はパン粉をふやして固さを調整してください。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.144

レンジ+ヒーター加熱

つくねだんご

2人分OK

上

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約144kcal
塩分	約1.8g

- 鶏ひき肉……400g
- 酒……大さじ1
- しょうが汁……小さじ2
- A 卵……M寸½個（正味25g）
- 片栗粉……大さじ4
- みそ……大さじ2
- 砂糖……大さじ1⅓
- パン粉……大さじ1
- しょうゆ……小さじ2

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

野菜スープ

2人分OK

下

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約51kcal
塩分	約1.6g

- チンゲン菜（5cmの短冊切り）……1株
- 生しいたけ（薄切り）……2枚
- 白ねぎ（5cmの細切り）……1本（100g）
- しょうが（みじん切り）……小さじ1
- 春雨（乾燥　10cmの長さに切る）……20g
- B スープ（室温）……3カップ
- （顆粒スープの素　小さじ2使用）
- 酒……大さじ2
- しょうゆ……小さじ1
- ごま油……小さじ1
- 塩……小さじ½

クッキングシート

※2人分は、スープを2カップ（顆粒スープの素小さじ1使用）、その他の材料は半量にする

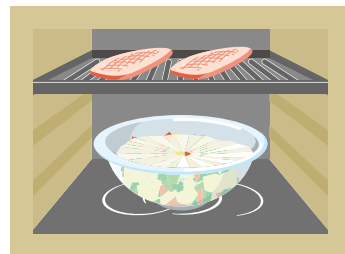
使用する容器
耐熱ガラス製ボール
容量：2.2～3L
深さ10～13cm
直径20～25cm
※浅い容器はふきこぼれます。

▲▼◀▶を押してメニューを選び
「スタート／決定」ボタンを押す

［20 肉＆野菜］

1 鶏の下ごしらえをする
鶏の照り焼きの要領で（➡ P.124）、肉をたれに室温で30分漬け込む。

2 サラダの下ごしらえをする
深めの耐熱ガラス製ボールに、切っておいた野菜、あたたかいスープ、砂糖を入れよく混ぜ合わせる。

3 加熱する
サラダのボールに、クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
※落としぶたについて➡ P.117

漬け込んだ肉を、皮目を上にしてグリル皿に並べ（並べかた➡ P.124）、上段に入れる。

     加熱開始 ●目安時間 約28分

自動メニュー 決定 自動20 決定 4人分 決定

加熱後、上段のグリル皿を取り出してから、ボールを取り出す。
取り出すときはやけどに注意する。

●合わせ技セットは、手動では2品同時に加熱できません。
1品ずつ加熱してください。
鶏の照り焼き：P.124を参照。
ポテトのホットサラダ：ラップをして「レンジ」600Wで、約12～15分。

●追加加熱の表示が消えたとき
手動の加熱方法を参考に、時間は様子を見ながら加熱してください。
※「合わせ技セット」のポイント➡ P.145

4 仕上げる
サラダの煮汁は捨てずに、バターと塩を加えて混ぜ合わせ、味を調える。

ポテトのホットサラダを「かぼちゃの煮物」に
材料（4人分）

カロリー（1人分）	約104kcal
塩分	約0.7g

かぼちゃ（3×4cmの角切り）‥‥400g
A だし汁‥‥‥‥‥‥160ml
（顆粒だしの場合は小さじ⅓使用）
砂糖‥‥‥‥‥‥大さじ1
薄口しょうゆ‥‥‥‥大さじ1
みりん‥‥‥‥‥‥大さじ½

※2人分は、だし汁を120ml、その他の材料は半量にする

深めの耐熱ガラス製ボールに皮を下にして入れ、Aを混ぜて加える。
クッキングシートで落としぶたをし、ラップなしで庫内中央に置く。
●手動のとき➡ P.134

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.144

鶏の照り焼き
2人分OK

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約259kcal
塩分	約0.8g

鶏もも肉‥‥‥‥2枚（1枚250g）
たれ
しょうゆ‥‥‥‥‥‥大さじ2
みりん‥‥‥‥‥‥大さじ1

※2人分はすべての材料を半量にする

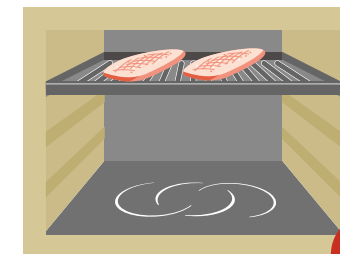
使用する付属品
グリル皿（上段）
ポテトのホットサラダ
下

材料（4人分）

カロリー（1人分）	約89kcal
塩分	約0.6g

じゃがいも‥‥‥‥‥正味300g
（厚さ約7mmの一口大に切り、水にさらす）
にんじん（薄いいちょう切り）‥‥50g
ブロッコリー（小房に分ける）‥‥50g
あたたかいスープ‥‥‥‥⅔カップ
（顆粒スープの素 小さじ⅔使用）
砂糖‥‥‥‥‥‥‥‥小さじ1
バター‥‥‥‥‥‥‥‥10g
塩‥‥‥‥‥‥‥‥‥‥少々
クッキングシート

※2人分は、スープを75ml（大さじ5）（顆粒スープの素小さじ⅓使用）、その他の材料は半量にする

使用する容器
容量：2.2～3L
耐熱ガラス製ボール
※浅い容器はふきこぼれます。

2人分を作るときは

●すべての材料が4人分の半量ではありません。
各メニューの「2人分の作りかた」を参照して、分量や加熱時間を確認してください。

手動で加熱するときは

●合わせ技セットは、自動でしかできません。手動の場合は、1品ずつ加熱してください。
加熱方法は各ページをご覧ください。

追加加熱するときは

上段のグリル皿と下のボールは別々で追加加熱してください。

上段(焼き物･揚げ物など)を追加加熱するとき

●加熱終了後、下のボールを取り出し、表示部の▲が点滅中(6分間)に追加時間を合わせてスタートします。
(この方法での追加加熱は、上ヒーターでの加熱になります)

●表示部の▲の点滅(6分間)が消えたときは、「グリル」上面で時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。
(例)「つくねだんご&野菜スープ」で「つくねだんご」だけを追加加熱したいとき
①野菜スープを取り出す。(取り出すときはやけどに注意する)
②「グリル」上面に設定し、様子を見ながら加熱する。

下(煮物･汁物など)を追加加熱するとき

●グリル皿を取り出して、「レンジ」600Wで時間を控えめに、様子を見ながら加熱してください。
(例)「つくねだんご&野菜スープ」で「野菜スープ」だけを追加加熱したいとき
①上段のグリル皿を取り出す。(取り出すときはやけどに注意する)
②「レンジ」600Wに設定し、様子を見ながら加熱する。

「合わせ技セット」のポイント

**自動メニューの「合わせ技セット」を使って、焼き物と煮物などを同時に調理！
手間なくカンタンにおいしく仕上げることができます。**

基本のポイント

上段 焼き物･揚げ物

●肉や魚などの大きさはできるだけ揃える。

●グリル皿の端に材料を置くと、焼き色が付きにくいため、
なるべく中央に寄せて置き、周囲の溝にかからないように並べる。

●下ごしらえしたあと、長時間冷蔵した材料をそのまま焼かない。
(焼き上がりの温度が低くなることがあります)

下 煮物･ゆで物 汁物･炒め物

容量：2.2〜3L

深さ 10〜13cm

直径20〜25cm
※浅い容器はふきこぼれます。

●レンジとヒーターを使用しているため、ラップやアルミホイルを
落としぶたに使用しない。

●材料の切りかたはレシピ通りに。
(大きさなどが違うと上手にできません)

●底の方が火の通りがよいため、煮えにくい材料を底に入れる。

アレンジするときは

●同じ自動メニューで加熱できるメニューは、上下の組み合わせを変えることができます。
9パターンの組み合わせが可能です。
自動メニュー：「20 肉&野菜」での組み合わせアレンジ例
(例1：P.143「鶏の照り焼き」とP.141「野菜スープ」)

●材料の総分量や大きさが同じであれば、野菜・肉・魚など同じ素材の中で種類を変えることもできます。

15分
こんがり15分

さわやかな酸味が豚肉と好相性。
ピリッと黒こしょうをアクセントに。

豚とりんごのはちみつレモン焼き

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約451kcal　塩分‥‥‥約0.8g

豚ロース肉‥‥‥‥‥2枚
（とんかつ用1枚100g）
塩、黒こしょう‥‥‥‥各少々
スライスベーコン‥‥‥‥3枚
りんご‥‥‥‥1/2個（100g）
A ｛レモン汁‥‥‥‥大さじ2
はちみつ‥‥‥‥大さじ1
黒こしょう‥‥‥‥小さじ1/2｝

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ+ヒーター加熱

1. 肉は縦半分に切り、塩、黒こしょうをする。
ベーコンは5mm幅に切る。りんごは1/2個を4等分に切り、混ぜ合わせたAに漬けておく。
2. 肉をグリル皿の中央に寄せて並べ、ベーコンをのせる。周囲にりんごを並べ、上段に入れる。
（りんごの漬け汁はとっておく）
自動メニュー 決定 自動12 決定 ●目安時間 約15分
3. 2を皿に盛り付け、りんごの漬け汁も添える。

こんがりジューシーな
豚肉とアスパラの食感が重なり合う。

豚肉のピザ風グリル

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約355kcal　塩分‥‥‥約0.8g

豚ロース肉‥‥‥‥‥2枚
（とんかつ用1枚100g）
塩、こしょう‥‥‥‥少々
オレガノ（乾燥）‥‥‥‥適量
ピザソース（市販品）‥‥‥‥大さじ2
グリーンアスパラガス‥‥‥‥2本（50g）
ナチュラルチーズ（ピザ用）‥‥‥‥40g

作りかた

1. 肉は軽くたたいて筋切りをし、塩、こしょうをする。
オレガノをふり、その上にピザソースを塗る。
2. グリーンアスパラガスは、4～5cmの長さに切る。
さらに太い部分は、縦半分に切る。
3. 1の肉をグリル皿の中央に寄せて並べる。その上にアスパラガスを並べてチーズをのせ、上段に入れる。
自動メニュー 決定 自動12 ●目安時間 約15分

中からあつあつチーズがとろーり。
わさびとしょうがの入ったソースも新鮮。

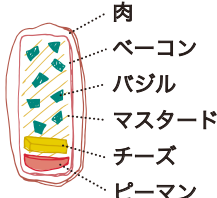
牛肉ロールのグリル

材料（6個分）　カロリー（2個分）‥約332kcal　塩分‥‥‥約1.8g

牛もも薄切り肉‥‥‥‥200g
塩、こしょう‥‥‥‥少々
マスタード‥‥‥‥大さじ1/2
スライスベーコン‥‥‥‥3枚
バジルの葉‥‥‥‥3枚
（青じそでも可）
ピーマン‥‥‥‥1/2個（15g）
プロセスチーズ‥‥‥‥40g
A ｛ケチャップ‥‥大さじ3弱
ウスターソース‥‥小さじ1
おろしわさび‥‥小さじ1
レモン汁‥‥小さじ1/2
おろししょうが‥‥小さじ1/4｝

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ+ヒーター加熱

1. 肉を3等分にして広げ、塩、こしょうをしてマスタードを塗る。その上にベーコンを並べ、細かくちぎったバジルを散らす。1cm幅に切ったピーマンと1cm角の棒状に切ったチーズを肉の手前側に並べる。
ロール状にしっかり巻き、同様に3個作る。

2. グリル皿の中央に1を並べて上段に入れる。
自動メニュー 決定 自動12 決定 ●目安時間 約15分
3. 焼き上がったら、半分に切り皿に盛り付ける。
Aを混ぜ合わせたソースを添える。

口に入れると、衣サクッとチーズの風味。
トマトとバジルのドレッシングで彩りを添えて。

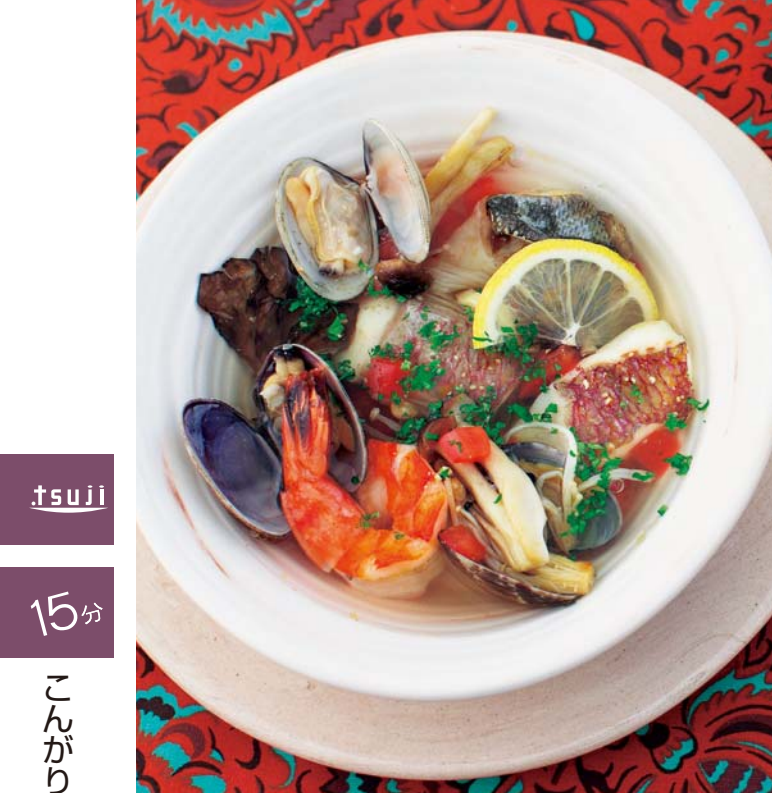
チーズカツレツ

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約365kcal　塩分‥‥‥約0.7g

豚ロース肉‥‥‥‥‥2枚
（とんかつ用1枚100g）
塩、こしょう‥‥‥‥少々
バター‥‥‥‥10g
A ｛パン粉‥‥‥‥大さじ3
粉チーズ‥‥‥‥大さじ3｝
イタリアンドレッシング‥‥‥‥適量
（角切りトマト、バジルなどを加えて）

作りかた　グリル皿＜上段＞ レンジ+ヒーター加熱

1. バターを耐熱容器に入れてふたをし、庫内中央に置く。
レンジ 決定 500W 決定 約30～40秒 決定
溶けたバターを、Aと混ぜ合わせておく。
2. 肉を軽くたたき、細かく筋切りをして広げる。塩、こしょうをして、グリル皿の中央に並べる。1のパン粉全量を肉にのせて軽く手で押さえ、上段に入れる。
自動メニュー 決定 自動12 決定 仕上がり 弱（2度押す） ●目安時間 約13分
3. 焼き上がったら皿に盛り付ける。お好みで、角切りトマト、バジルを加えたイタリアンドレッシングをかける。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

魚介ときのこの旨(うま)みを
そのままいただく、シンプルなひと皿。

漁師の具だくさんスープ

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約257kcal　塩分……約1.0g

- A
  - 白身魚切り身……2切れ（骨なし1切れ80g）
  - えび……2尾（30g）
  - にんにく……1片
  - きのこ……合わせて90g（しめじ、まいたけ、えのきだけなど）
- 塩、こしょう……少々
- オリーブ油……大さじ1
- コンソメスープの素（顆粒）……小さじ½
- あさり（砂出しする）……100g
- レモン（薄い半月切り）‥1〜2枚
- トマト……½個（50g）
- パセリ（乾燥）……大さじ1

作りかた　グリル皿<上段>　レンジ+ヒーター加熱

1. 魚は1切れを4等分にする。えびは殻をむき、開いて背わたを取る。にんにくは薄切りにし、きのこは食べやすい大きさにほぐす。ボールにAを入れ、塩、こしょうをする。オリーブ油をまぶして混ぜ合わせる（時間があるときは、混ぜ合わせたあとに10分程度おくとよりおいしい）。
2. 1をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動12　決定　仕上がり（2度押す）　弱　●目安時間 約13分

3. 鍋に2カップの湯を沸かし、スープの素を溶かす。あさりとレモンを入れて、あさりの口が開くまで加熱し、塩、こしょうで味を調える。
4. 2を器に盛り付け、1cm角に切ったトマトとパセリを散らす。その上に3のあさり、レモンをのせ、スープを注ぐ。

あっさり味の白身に、
濃厚なソースが好相性。

白身魚のタルタルソテー野菜添え

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約286kcal　塩分……約0.5g

- 白身魚切り身※……2切れ（骨なし1切れ80g）
- 塩、こしょう……少々
- タルタルソース（市販品）……大さじ2
- パン粉……大さじ1
- ズッキーニ、パプリカ、オクラなど‥合わせて100g
- オリーブ油……適量

※厚みが2cm以上の切り身は、半分にそぎ切りする。

作りかた　グリル皿<上段>　レンジ+ヒーター加熱

1. 一口大に切った野菜に、オリーブ油をまぶす。
2. 魚に塩、こしょうをし、皮目を上にしてグリル皿の中央に寄せて並べる。タルタルソースで魚をおおい、パン粉を付けて軽く押さえる。周りに野菜を並べ塩、こしょうをし、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動12　決定　●目安時間 約15分

お酢を加えたさわやかな甘みが、
ポイント。

鶏肉のはちみつソースがけ

材料（2〜3人分）　（1人分／3人分として計算）カロリー……約223kcal　塩分……約1.3g

- 鶏もも肉……1枚（250g）
- A
  - 紹興酒(しょうこうしゅ)（酒でも可）‥大さじ2
  - 塩、しょうゆ…各小さじ1
  - 青ねぎ（ぶつ切り）……適量
  - しょうが（薄切り）……適量
- B
  - はちみつ、水…各大さじ2
  - 酢……大さじ1
  - しょうゆ……小さじ2
  - 塩……少々
- 片栗粉……小さじ1½（同量の水で溶く）

作りかた　グリル皿<上段>　レンジ+ヒーター加熱

1. 肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角（1個約30g）に切る。
2. Aを合わせてボールに入れ、1を加えて混ぜる。（時間があるときは、混ぜたあとに10分程度おくとよりおいしい）
3. 肉をグリル皿に並べ、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動12　決定　●目安時間 約15分

4. 小鍋にBを入れ、ひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみを付ける。焼き上がった3を器に盛り付け、上からかける。

プリプリえびに、甘めのソースが
よく合う。

えびのマヨネーズソース

材料（2〜3人分）　（1人分／3人分として計算）カロリー……約229kcal　塩分……約0.7g

- むきえび……12尾（150g）
- A
  - 紹興酒(しょうこうしゅ)（酒でも可）‥小さじ1
  - 塩、こしょう……少々
- 片栗粉……大さじ1
- サラダ油……大さじ1
- B
  - マヨネーズ……大さじ3½
  - トマトケチャップ‥大さじ½
  - 砂糖……小さじ2
- カシューナッツ……適量

作りかた　グリル皿<上段>　レンジ+ヒーター加熱

1. えびは背開きにして背わたを取り、水洗いして水けをふき取る。A、片栗粉、サラダ油の順に加えて下味を付ける。
2. 1をグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動12　決定　仕上がり（2度押す）　弱　●目安時間 約13分

3. ボールにBを入れて混ぜ合わせ、2を加えてあえる。仕上げに、粗みじん切りにしたカシューナッツをふりかける。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡P.47「グリル」上面

ジューシーで食べごたえのある一品。
さっぱりとした甘酢あんでどうぞ。

ピーマンの肉詰め甘酢あん

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約236kcal　塩分‥‥‥約2.2g

- ピーマン‥‥‥3個（90g）
- A
  - 合びき肉‥‥‥100g
  - たまねぎ（みじん切り）‥25g
  - パン粉‥‥‥大さじ5
  - 溶き卵‥Mサイズ1個分（正味50g）
  - 塩‥‥‥小さじ1/2
  - こしょう‥‥‥少々
  - ナツメグ‥‥‥適量
- B
  - だし汁※‥‥‥大さじ5
  - 砂糖‥‥‥大さじ1/2
  - みりん‥‥‥小さじ2
  - 酢‥‥‥小さじ2
  - しょうゆ‥‥‥小さじ1
- 片栗粉（同量の水で溶く）‥適量

※水1カップに顆粒だし小さじ1の割合で溶いて使用。

作りかた　グリル皿＜上段＞　レンジ+ヒーター加熱

1. ピーマンを縦半分に切って種を取り、内側に片栗粉（分量外）をまぶす。ボールにAを入れてねばりが出るまでよく混ぜ合わせ、ピーマンに詰める。
2. 1をグリル皿に並べ、上段に入れる。
   自動メニュー　決定　自動12　決定　●目安時間 約15分
3. 小さめの鍋にBを入れ、ひと煮立ちしたら水溶き片栗粉を入れてとろみを付ける。
4. 2を皿に盛り付け、3のあんをかける。

だしのきいたあんでいただく、ヘルシーなおいしさ。
ふんわり生地に、きのこの食感がよく合う。

豆腐バーグきのこあんかけ

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約220kcal　塩分‥‥‥約1.9g

- A
  - 鶏ひき肉‥‥‥100g
  - 木綿豆腐‥‥‥75g（軽く水けを切る）
  - パン粉‥‥‥大さじ3
  - 溶き卵‥‥‥大さじ1 1/2
  - おろししょうが‥小さじ1/2
  - しょうゆ‥‥‥小さじ1/2
- きのこ‥‥‥合わせて80g（しめじ、しいたけなど）
- B
  - だし汁‥‥‥1/2カップ
  - みりん‥‥‥大さじ2
  - しょうゆ‥‥‥大さじ1
- 片栗粉‥‥‥小さじ2（同量の水で溶く）

作りかた　グリル皿＜上段＞　レンジ+ヒーター加熱

1. ボールにAを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。生地を4等分し、直径約6cm、厚さ1cmほどに成形しながら中の空気を抜く。
2. 1をグリル皿の中央に並べ、周りに食べやすい大きさに切ったきのこを散らして上段に入れる。
   自動メニュー　決定　自動12　決定　仕上がり 2度押す　弱　●目安時間 約13分
3. 小さめの鍋にBを入れ、ひと煮立ちしたら、水溶き片栗粉でとろみを付け、2のきのこを加える。
4. 皿に2の豆腐バーグを盛り付け、3のあんをかける。

ちょっと甘めのみそ味が、
ごはんにぴったり。

豚肉のみそ漬け焼き

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約330kcal　塩分‥‥‥約1.7g

- 豚ロース肉‥‥‥4枚（しょうが焼き用150g）
- たまねぎ‥‥‥大1/3個（80g）
- パプリカ‥‥‥1/4個（40g）
- A
  - みそ‥‥‥大さじ1 1/2
  - 砂糖‥‥‥大さじ1 1/2
  - サラダ油‥‥‥大さじ1
  - しょうが汁‥‥‥小さじ1/2

作りかた　グリル皿＜上段＞　レンジ+ヒーター加熱

1. たまねぎ、パプリカを薄切りにする。
2. 肉は筋切りをする。
3. ボールにAを入れて合わせ、肉を加えてよく混ぜる。1の野菜を加え、さらに混ぜ合わせる。
4. 野菜をグリル皿の中央に広げる。その上に肉を1枚ずつかぶせるように並べ、上段に入れる。
   自動メニュー　決定　自動12　決定　●目安時間 約15分

冷めてもおいしいから、
お弁当にもおすすめ。

ごまごまからあげ

材料（2人分）　カロリー（1人分）‥約380kcal　塩分‥‥‥約1.6g

- 鶏もも肉‥‥‥1枚（250g）
- A
  - 酒、しょうゆ‥‥‥各大さじ1/2
  - 溶き卵‥‥‥小さじ2
  - 塩‥‥‥小さじ1/3
  - こしょう‥‥‥少々
- 片栗粉‥‥‥大さじ4
- いりごま‥‥‥大さじ2

作りかた　グリル皿＜上段＞　レンジ+ヒーター加熱

1. 肉は筋切りをして厚みをそろえ、4cm角（1個約30g）に切る。Aとともにビニール袋に入れて、よく混ぜ合わせる（時間があるときは、混ぜ合わせたあとに10分程度おくとよりおいしい）。ボールに片栗粉と肉を入れ、肉の表面の粉っぽさがなくなりしっとりするまで、よくもみ込む。
2. 1にいりごまをまぶす。皮目を上にしてグリル皿に間隔をあけて1つずつ並べ、上段に入れる。
   自動メニュー　決定　自動12　決定　●目安時間 約15分

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

▲▼◀▶を押してメニューを選び「スタート／決定」ボタンを押す

レモン風味照り焼き 2人分OK

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

カロリー（1人分）	約258kcal
塩分	約0.9g

材料（4人分）

鶏もも肉……2枚（1枚250g）
塩、こしょう……少々

たれ
赤とうがらし（種を取り除き、みじん切り）……1本
レモン汁、しょうゆ……各大さじ1
にんにく（すりおろす）……1片

ジッパー付き冷凍保存袋 大（28×27cm）……1枚

※2人分はすべての材料を半量にする

下ごしらえ

「鶏の照り焼き」と同じ要領で下ごしらえし、肉に塩、こしょうをする。➡P.153

冷凍する / **焼く**

「鶏の照り焼き」と同じ要領で調理する。➡P.153

■冷凍しないで焼くときは
➡「グリル」両面上段で、約16〜18分。

黒酢照り焼き 2人分OK

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

カロリー（1人分）	約263kcal
塩分	約1.1g

材料（4人分）

鶏もも肉……2枚（1枚250g）
塩……少々

たれ
しょうゆ……小さじ4
黒酢……小さじ3
みりん……小さじ2

ジッパー付き冷凍保存袋 大（28×27cm）……1枚

※2人分はすべての材料を半量にする

下ごしらえ

「鶏の照り焼き」と同じ要領で下ごしらえし、肉に塩をする。➡P.153

冷凍する / **焼く**

「鶏の照り焼き」と同じ要領で調理する。➡P.153

■冷凍しないで焼くときは
➡「グリル」両面上段で、約16〜18分。

鶏の照り焼き 2人分OK

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

カロリー（1人分）	約259kcal
塩分	約0.8g

材料（4人分）

鶏もも肉……2枚（1枚250g）

たれ
しょうゆ……大さじ2
みりん……大さじ1

ジッパー付き冷凍保存袋 大（28×27cm）……1枚

※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

下ごしらえ

❶肉の厚い部分に切れ目を入れ、平らにする。
❷皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。（皮がはじけたり、縮むのを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
❸冷凍保存袋にたれを入れ、混ぜる。

冷凍する

※「凍ったままグリル」のコツ➡P157
❶たれの入った袋に肉を入れて密閉し、袋ごと上下を返しながら肉全体にたれをなじませる。
❷袋の中で肉が重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて平らに冷凍する。

アドバイス
味が濃いときはお好みでたれの分量を調整してください。（しょうゆ：みりんは2：1の割合）

焼く

❶給水タンクに満水まで水を入れる。
❷袋から肉を取り出す。皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動18　決定　4人分　決定　加熱開始　●目安時間 約24分

■冷凍しないで焼くときは
➡自動メニュー「24 鶏の照り焼き」で焼く。（約16分）
手動のときは、「グリル」両面上段で、約16〜18分。

 ■加熱不足のときは追加加熱をする➡P.47「グリル」上面

野菜ハンバーグ 2人分OK

レンジ+ヒーター加熱

カロリー(1人分)	約293kcal
塩分	約1.2g

材料(4人分)

ひき肉(牛210g／豚90g)
※牛：豚=7：3がおいしさのコツ
塩、こしょう……少々
A［たまねぎ……1個(200g)
　にんじん……60g
　生しいたけ……4枚
　ピーマン……2個
バター……15g
パン粉……30g
溶き卵……M寸1個分(正味50g)
B［トマトケチャップ……大さじ3
　ウスターソース……大さじ1
ナツメグ……適量
ジッパー付き冷凍保存袋 大(28×27cm)……1枚
※2人分はすべての材料を半量にする

下ごしらえ

❶Aをみじん切りにする。
　バターでしっかりいため、冷ましておく。
❷ボールに肉を入れ、塩、こしょうをして
　ねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
❸❷に野菜、パン粉、溶き卵、Bを加えて混ぜ、
　ナツメグで味を調える。
❹「ハンバーグ」と同じ要領で成形する。➡ P.155

冷凍する / **焼く**　「ハンバーグ」と同じ要領で調理する。➡ P.155

■冷凍しないで焼くときは
➡「グリル」両面上段で、約16〜20分。

おからハンバーグ 2人分OK

レンジ+ヒーター加熱

カロリー(1人分)	約270kcal
塩分	約0.3g

材料(4人分)

豚ひき肉……320g
塩、こしょう……少々
おから……80g
たまねぎ……1個(200g)
バター……15g
溶き卵……M寸1個分(正味50g)
牛乳……大さじ2
ナツメグ……適量
ジッパー付き冷凍保存袋 大(28×27cm)……1枚
※2人分はすべての材料を半量にする

下ごしらえ

❶たまねぎをみじん切りにする。
　バターで薄茶色になるまでしっかりいため、冷ましておく。
❷ボールに肉を入れ、塩、こしょうをしてねばりが
　出るまでよく混ぜ合わせる。
❸❷にたまねぎ、おから、溶き卵、牛乳を加えて混ぜ、
　ナツメグで味を調える。
❹「ハンバーグ」と同じ要領で成形する。➡ P.155

冷凍する / **焼く**　「ハンバーグ」と同じ要領で調理する。➡ P.155

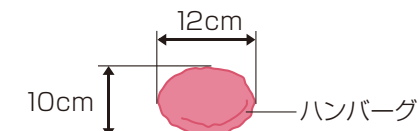
■冷凍しないで焼くときは
➡「グリル」両面上段で、約16〜20分。

■加熱不足のときは追加加熱をする➡ P.47「グリル」上面

ポイント!
ハンバーグの水分が多いと温度が上がりにくく、上手に焼けない場合があります。記載の分量は守りましょう。

下ごしらえ

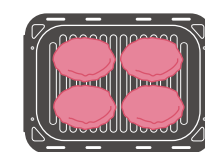
❶たまねぎをみじん切りにする。
　バターで薄茶色になるまでしっかりいため、冷ましておく。
❷パン粉は牛乳でふやかしておく。
❸ボールに肉を入れ、塩、こしょうをしてねばりが出るまでよく混ぜ合わせる。
❹❸にたまねぎとパン粉を加えて混ぜ、ナツメグで味を調える。
❺生地を4等分にし、約10×12cm、厚さ約1.5cmになるように
　平らに成形しながら中の空気を抜く。

12cm
10cm
ハンバーグ

冷凍する

※「凍ったままグリル」のコツ➡ P.157
冷凍保存袋の中でハンバーグがくっ付かないようにすき間をあけて並べ、金属トレーなどにのせて平らに冷凍する。

アドバイス
ハンバーグよりやや大きめのサイズのクッキングシートではさむと形が崩れにくく、冷凍保存袋に入れやすくなります。
また、冷凍したとき霜が付きにくくなります。

焼く

袋からハンバーグを取り出す。
平らな面を下にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

決定 → 自動メニュー → 決定 → 自動19 → 決定 → 4人分 → 決定 加熱開始　●目安時間 約25分

■冷凍しないで焼くときは➡ P.125

ハンバーグ 2人分OK

レンジ+ヒーター加熱

カロリー(1人分)	約304kcal
塩分	約0.4g

材料(4人分)

ひき肉(牛280g／豚120g)
※牛：豚=7：3がおいしさのコツ
塩、こしょう……少々
たまねぎ……1個(200g)
バター……15g
パン粉……½カップ(25g)
牛乳……大さじ4
ナツメグ……適量
ジッパー付き冷凍保存袋 大……1枚
(28×27cm)
※2人分はすべての材料を半量にする
※P.125とは、材料の分量が異なっています。
　冷凍の場合は、上記の分量で調理してください。

使用する付属品
グリル皿(上段)

「凍ったままグリル」レシピに必要な基本の準備を守りましょう。
さらに、コツをつかんで上手に下ごしらえすることでおいしさがアップします!

5 冷凍のしかた

- 各自動メニューの冷凍した状態の写真を参考にする。
- ラップは使用しない。
  (食材にからまり、はがせなくなることがあります)
- ふた付きのプラスチック容器などを使っての冷凍は、
  表面に霜が付きやすいため、使用しない。
  (表面に霜が付きすぎると、うまく焼けません)

6 冷凍は必ず金属トレーなどを使い、平らに冷凍

- 凹凸を防ぐため、必ずトレーなどを使い、平らに冷凍する。
- 完全に凍るまでは立てて冷凍しない。
  (冷凍した食材の底面に凹凸ができるとグリル皿に密着しないため、熱が伝わりにくく、うまく焼けません)

7 冷凍保存期間は

2～3週間まで。
(保存期間が長くなると、乾燥(冷凍焼け)し、焼き色が濃くなりすぎるなど、上手に焼けなくなります)

8 焼く前に室温で放置しない

冷凍庫から出したらすぐに焼く。
(室温で放置してから焼くと、焦げすぎることがあります)

「凍ったままグリル」活用グッズ

ジッパー付き冷凍用保存袋 大

サイズ:28×27cm、原料樹脂:ポリエチレン

- 冷凍保存袋は、乾燥や冷凍焼けがしにくくなっています。
  平らにもしやすく、ジッパーで密封できるため、空気も抜きやすくなっています。

クッキングシート

- クッキングシートを使うと保存袋に入れるとき、形がくずれず入れやすくなります。
  また、冷凍したとき霜が付きにくくなります。
- グリル皿に移して焼くときは、必ず保存袋やクッキングシートを取り除いてグリル皿に並べてください。

「凍ったままグリル」のコツ

1 食品の準備

本書に掲載されているレシピで下ごしらえした食品を基本としています。
レシピに沿って準備してください。
(市販の冷凍食品は焼けません)

2 冷凍する食品は

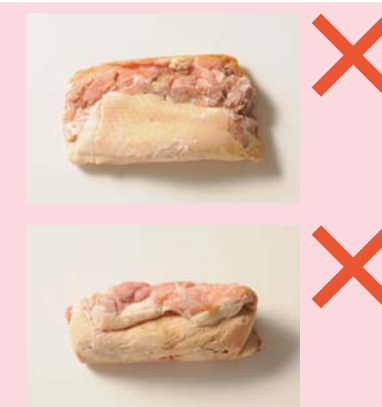
- 本書に掲載されているレシピの分量を守る。
  (分量が多すぎると火の通りが悪くなったり、少なすぎると焦げたりする場合があります)
- 仕上がりは、食品の状態(大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など)によって異なります。

3 食材の下準備

- 肉などの表面の水分はふき取る。
- 本書のレシピに沿って、大きさはそろえ、調味液やたれの分量は必ず守る。
  (水分量が焼き加減に影響します)
- 調味液やたれに漬けたら、すぐに冷凍する。

4 冷凍する前に確認

- 保存袋にメニュー名、冷凍する日付を記載する。
- 2人分を冷凍する場合も、小さい袋を使うと材料が入らない場合があるため4人分と同じ大きさの袋で冷凍する。
- 保存袋の中で重ねず、すき間をあけて冷凍する。
  (食材をくっ付けて冷凍すると、バラバラにできません。
  また、くっ付いたまま焼くとうまく焼けません)
- 平らにし、厚みをそろえる。
  (厚い物は、火の通りが悪くなりうまく焼けません)
- 保存袋を手で押して空気を抜き、密閉する。
  (空気を抜いて、酸化や乾燥を防ぎます)
- 折り曲げて冷凍しない。
  (火の通りが悪くなり、生が残る場合があります)
- たれに漬けるメニューは、食材と一緒にたれごと保存袋に入れて冷凍する。

悪い例

「鶏の照り焼き」➡ P.152～153

レシピの見かた

下ごしらえ
❶肉の厚い部分に切れ目を入れ、平らにする。
❷皮目を上にして、フォークや竹ぐしなどでところどころに穴をあける。
（皮がはじけたり、縮むのを防ぎ、味のしみ込みをよくするため）
❸冷凍保存袋にたれを入れ、混ぜる。

冷凍する
※「凍ったままグリル」のコツ➡ P157
❶たれの入った袋に肉を入れて密閉し、袋ごと上下を返しながら肉全体にたれをなじませる。
❷袋の中で肉が重ならないように皮目を上にして並べ、金属トレーなどにのせて平らに冷凍する。

アドバイス
味が濃いときはお好みでたれの分量を調整してください。
（しょうゆ：みりんは2：1の割合）

焼　く
❶給水タンクに満水まで水を入れる。
❷袋から肉を取り出す。皮目を上にして図のようにグリル皿の中央に寄せて並べ、上段に入れる。

自動メニュー　決定　自動18　決定　4人分　決定　加熱開始　●目安時間 約24分

■冷凍しないで焼くときは
➡ 自動メニュー「24 鶏の照り焼き」で焼く。（約16分）
手動のときは、「グリル」両面上段で、約16〜18分。

鶏の照り焼き　2人分OK

約24分　4人分 加熱時間
冷凍保存は 2〜3週間まで

レンジ+ヒーター+スチーム加熱

カロリー（1人分）	約259kcal
塩分	約0.8g

材料（4人分）
鶏もも肉 ········· 2枚（1枚250g）
たれ
しょうゆ ················ 大さじ2
みりん ················ 大さじ1
ジッパー付き冷凍保存袋 大 ···· 1枚
（28×27cm）
※2人分はすべての材料を半量にする

使用する付属品
グリル皿（上段）

153

写真
- 盛り付け例です。
- 仕上がりは、食品の状態（大きさ、厚み、鮮度、野菜の季節、肉・魚の脂の多少、保存状態など）によって異なります。

4人分　加熱時間

各自動メニューに4人分の加熱時間の目安を記載しています。
掲載のないメニューは、自動メニューのレシピをご参照ください。

冷凍した状態の写真
- 各自動メニューのいくつかのメニューに掲載しています。
- 掲載のないレシピは、自動メニューのレシピをご参照ください。

冷凍しないで焼くときは

冷凍保存せずに焼くときの加熱方法と時間の目安を記載しています。
自動メニューの「18 鶏の照り焼き」、「19 ハンバーグ」では焼けません。「グリル」両面上段で加熱します。
あくまでも目安ですので必ず様子を見ながら加熱してください。
（使用上のお願い ➡ P.10）

P.125に「ハンバーグ」が掲載されていますが、凍らせて加熱するレシピと材料の分量・手順が異なります。
冷凍保存せずに焼くとき、必ずP.125の「ハンバーグ」の要領で調理してください。

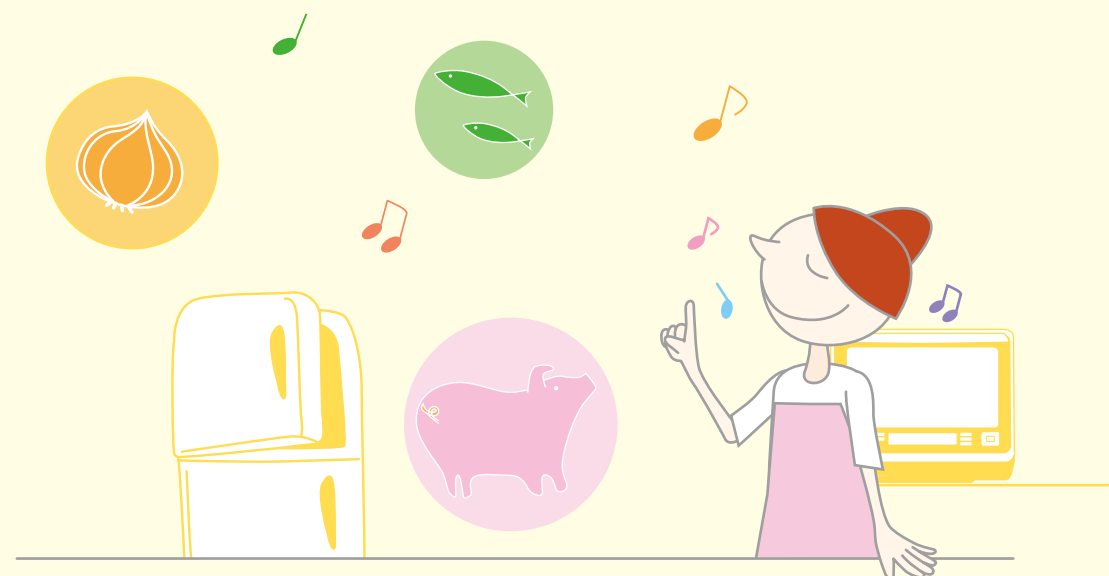
P.152〜155に掲載されているすべての「凍ったままグリル」レシピは、冷凍した食品が上手に焼き上げられるように考えられたレシピです。
自動メニューの「18 鶏の照り焼き」、「19 ハンバーグ」で焼く場合には、必ず、「凍ったままグリル」レシピに沿って準備してください。

簡単!おいしい!
「凍ったままグリル」レシピ (P.152〜157)

レシピに沿って材料を
下ごしらえして冷凍保存。
冷凍から、そのまま焼き上げ!

帰宅が遅くなった日や何もしたくないという日。
買って来たお惣菜や外食ですませようかと思うことがあるけれど
手作りしたごはんを食べるほうが体が休まり、心もほっとします。
それは家族もきっと同じ気持ち。

そんなときに活躍するのが
「凍ったままグリル」レシピ。
レシピに沿って材料を下ごしらえして冷凍しておいたおかずを
グリル皿にのせて焼き上げるだけ！
手間なく「おうちごはん」ができ上がります。

２〜３週間は冷凍庫で保存できるのでとても便利。
忙しくてもきちんとおいしいものを食べたいとき、
ビストロがみなさんのお役に立つことを願っております。

※市販の冷凍食品は焼けません。「凍ったままグリル」レシピで下ごしらえした食品を、
自動メニューの「18 鶏の照り焼き」、「19 ハンバーグ」で焼くことができます。

幸せいっぱい、大好き スイーツ・ジャム 25メニュー

楽しくメイキング ピザ・パン・ソース 9メニュー

アイデアクッキング 11メニュー

「こんがり15分」は、辻調グループ校の先生方考案のレシピです。
また、赤字のメニューは、先生方のワンポイントや料理のレベルアップのアドバイスを紹介しています。
（メニュー名の下に tsuji を記載）

もう一品というとき 卵・豆腐のおかず 3メニュー

手間なしラクラク 豆・乾物のおかず 8メニュー

おなか大満足 ごはん・グラタン 13メニュー

tsuji

辻調グループ校

1960年の創立以来つねに料理をひとつの文化としてとらえ、広く発信してきた、大阪あべの辻調理師専門学校をはじめとする辻調グループ校
〒545-0053　大阪市阿倍野区松崎町3
www.tsujicho.com

●は「自動メニュー」で作れます。／●は「2人分」と「4人分」が作れます。レシピ中には 2人分OK を記載しています。／
●は「1～6人分」が作れます。／●は「ヘルシーコース」が選べます。
付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。

料理レシピ編もくじ

簡単！おいしい！ 凍ったままグリル

6 メニュー

セットメニュー 合わせ技セット

6 セット

※「合わせ技セット」の合わせ技とはレンジ、ヒーターの2つの熱源を組み合わせた加熱方法です。

さっと手軽に！ こんがり15分

12 メニュー

栄養たっぷり 野菜・きのこのおかず

19 メニュー

やっぱり主役は 肉のおかず

18 メニュー

毎日食べたい 魚介のおかず

14 メニュー

●お料理をするときは、記載の分量をお守りください。分量を変えると上手にできない場合があります。
※本書で記載しているカロリーや塩分の数値は、写真にある付け合わせや飾り物は含みません。
※赤字のメニューについて（➡ P.160）

●は「自動メニュー」で作れます。／●は「2人分」と「4人分」が作れます。レシピ中には 2人分OK を記載しています。／●は「1～6人分」が作れます。／●は「ヘルシーコース」が選べます。／「こんがり15分」はすべて「2人分」です。付け合わせ、飾りなどは一例で、レシピには記載していません。